caso®

GERMANY

Original-Bedienungsanleitung

Mikrowelle und Lichtwellengrill

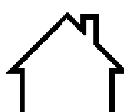
MLG 23 Touch black











Artikel-Nr. 3030

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3030 11.01.2013

1 Bedienunganleitung 19
1.1 Allgemeines 19
1.2 Informationen zu dieser Anleitung 19
1.3 Warnhinweise 20
1.4 Haftungsbeschränkung 21
1.5 Urheberschutz 21
2 Sicherheit 22
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 22
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 23
2.3 Gefahrenquellen 24
2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen 24
2.3.2 Verbrennungsgefahr 24
2.3.3 Brandgefahr 25
2.3.4 Explosionsgefahr 26
2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom 27
3 Inbetriebnahme 27
3.1 Sicherheitshinweise 27
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion 28
3.3 Auspacken 28
3.4 Entsorgung der Verpackung 29
3.5 Aufstellung 29
3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort 29
3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen 30
3.6 Montage des Zubehörs 30
3.6.1 Grillrost und Fettpfanne 30
3.7 Elektrischer Anschluss 30
4 Aufbau und Funktion 31
4.1 Gesamtübersicht 32
4.2 Bedienelemente und Anzeige 33
4.3 Sicherheitseinrichtungen 33
4.3.1 Warnhinweise am Gerät 33
4.3.2 Türverriegelung 34
4.3.3 Typenschild 34
5 Bedienung und Betrieb 34
5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens 34
5.2 Betriebsarten 35

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr....................36
5.4 Tür Öffnen/Schließen..37
5.5 Sound an/aus stellen 37
5.6 Reaktivierung 37

6 Menü-Steuerung......................................38

6.1 Menü-Übersicht..38
6.2 Menü Mikrowelle 38
6.3 Menü Auftauen 39
6.4 Menü Lichtwellengrill & Kombination 40
6.5 Menüs Hauptmenüs /Mikrowellen-Menüs 40
6.5.1 Menü (1) Reis..40
6.5.2 Menü (2) frisches Gemüse und Menü (8) Mais 41
6.5.3 Menü (3) Tagliatelle und Menü (9) Tortellini........................41
6.5.4 Menü (4) Brei...41
6.5.5 Menü (5) Fisch 41
6.5.6 Menü (6) Currywurst, Menü (7) Fertiggericht und Menü (10) Hot dog 42
6.5.7 Menü (11) Getränk erwärmen 42
6.5.8 Menü (12) Hamburger 42
6.6 Menüs-Hauptmenüs/Lichtwellengrill-Menüs 43
6.6.1 Menü (1) Brötchen (Frischteig)..43
6.6.2 Menü (2) Roulade und Menü (6) Gulasch 43
6.6.3 Menü (3) Ente klassisch 43
6.6.4 Menü (4) Hähnchen süß-sauer...44
6.6.5 Menü (5) Spareribs...44
6.7 Menüs schonend Garen..44
6.7.1 Menü (1) Tofu..44
6.7.2 Menü (2) Püree 44
6.7.3 Menü (3) Pasta...45
6.8 Menüs TK Kost 45
6.8.1 Menü (1) Pizza 45
6.8.2 Menü (2) American Pizza 45
6.8.3 Menü (3) Lasagne 45
6.8.4 Menü (4) Gulasch-Pfanne 46
6.9 Menüs Suppen...46
6.9.1 Menü (1) Dosensuppe (klein) und Menü (3) Cremesuppe...46
6.9.2 Menü (2) Dosensuppe (groß) 46
6.10 Menüs Babynahrung...46

6.10.1 Menü (1) Milch aufwärmen, Menü (2) Milchbrei, Menü (3) Gemüsebrei, Menü (4) Karottenbrei und Menü (5) Griesbrei 46
6.11 Neutralisation (von Gerüchen) 47
6.12 Sterilisation 47
6.13 Uhr/Timer 47
6.13.1 Einstellungen Uhr 47
6.13.2 Einstellungen Timer 48
6.13.2.1. Timer Mikrowelle 48
6.13.2.2. Timer Lichtwellengrill und Timer Kombination 48
6.14 Menü Setup 49
6.14.1 Menü Helligkeit 49
6.14.2 Menü Bildschirmschoner 49
6.14.3 Menü Hintergrund 49
6.14.4 Menü Werkeinstellung 49
7 Reinigung und Pflege 50
7.1 Sicherheitshinweise 50
7.2 Reinigung 50
8 Störungsbehebung 52
8.1 Sicherheitshinweise 52
8.2 Störungsursachen und –behebung 52
9 Entsorgung des Altgerätes 53
10 Garantie 53
11 Technische Daten 54
12 Operating Manual 56
12.1 General 56
12.2 Information on this manual 56
12.3 Warning notices 57
12.4 Limitation of liability 58
12.5 Copyright protection 58
13 Safety 59
13.1 Intended use 59
13.2 General Safety information 60
13.3 Sources of danger 61
13.3.1 Danger due to microwaves 61
13.3.2 Danger of burns 61
13.3.3 Danger of fire 62

13.3.4 Danger of explosion ... 63
13.3.5 Dangers due to electrical power ... 64

14 Commissioning ... 64

14.1 Safety information ... 64
14.2 Delivery scope and transport inspection ... 65
14.3 Unpacking ... 65
14.4 Disposal of the packaging ... 65
14.5 Setup ... 66
14.5.1 Setup location requirements: ... 66
14.5.2 Avoiding radio interference ... 67
14.6 Assembly of the accessories ... 67
14.6.1 Grill rack and drip pan ... 67
14.7 Electrical connection ... 67

15 Design and Function ... 68

15.1 Complete overview ... 68
15.2 Operating elements and displays ... 69
15.3 Safety equipment ... 69
15.3.1 Warning notices on device ... 69
15.3.2 Door latch ... 70
15.4 Rating plate ... 70

16 Operation and Handing ... 70

16.1 Principles of microwave cooking ... 70
16.2 Operating modes: ... 71
16.3 Information on microwave cookware ... 72
16.4 Opening / closing door ... 73
16.5 Switch on/off sound ... 73
16.6 Reactivation ... 73

17 Menu-control ... 74

17.1 Menu overview ... 74
17.2 Menu microwave ... 74
17.3 Menu defrosting ... 75
17.4 Menu Lightwavegrill & Combination ... 75
17.5 Menus Main menu /Microwave menu ... 76
17.5.1 Menu (1) Rice ... 76
17.5.2 Menu (2) fresh vegetables and menu (8) corn ... 76
17.5.3 Menu (3) Tagliatelle and menu (9) Tortellini ... 76
17.5.4 Menu (4) Porridge ... 77
17.5.5 Menu (5) Fish ... 77

17.5.6 Menu (6) Currywurst, menu (7) ready meal and menu (10) Hot dog ... 77
17.5.7 Menu (11) Heat beverages ... 77
17.5.8 Menu (12) Hamburger ... 78
17.6 Menu-Main menu/menu Lightwavegrill ... 78
17.6.1 Menu (1) –Bread roll (fresh dough) ... 78
17.6.2 Menu (2) roulade and menu (6) goulash ... 78
17.6.3 Menu (3) Duck classic ... 79
17.6.4 Menu (4) Chicken sweet & sour ... 79
17.6.5 Menu (5) Spare ribs ... 79
17.7 Menus gentle cooking ... 79
17.7.1 Menu (1) Tofu ... 79
17.7.2 Menu (2) Puree ... 80
17.7.3 Menu (3) Pasta ... 80
17.7.4 With this menu you can heat 500 g pasta ... 80
17.8 Menus Frozen food ... 80
17.8.1 Menu (1) Pizza ... 80
17.8.2 Menu (2) American Pizza ... 80
17.8.3 Menu (3) Lasagne ... 81
17.8.4 Menu (4) Goulash ... 81
17.9 MenusSoups ... 81
17.9.1 Menu (1) Canned soup (small) and menü (3) Cream soup . 81
17.9.2 Menu (2) Canned soup (big) ... 81
17.10 Menus Baby food ... 82
17.10.1 Menu (1) Warm up milk, Menu (2) Milk mash, Menu (3) Vegetable purée and Menu (4) carrot mash and Menu (5) semolina pudding 82
17.11 Neutralisation (of odors) ... 82
17.12 Sterilisation ... 82
17.13 Clock/Timer ... 82
17.13.1 Setting Timer ... 83
17.13.1.1. Timer Microwave ... 83
17.13.1.2. Timer Lightwavegrill and Timer Combination ... 83
17.14 Menü Setup ... 84
17.14.1 Menu Brightness ... 84
17.14.2 Menu screensaver ... 84
17.14.3 Menu Background ... 84
17.14.4 Menu factory settings ... 85
18 Cleaning and Maintenance ... 85

18.1 Safety information 85
18.2 Cleaning 86
19 Troubleshooting 87
19.1 Safety notices 87
19.2 Causes and rectification of faults 87
20 Disposal of the Old Device 88
21 Guarantee 88
22 Technical Data 89
23 Mode d´emploi 91
23.1 Généralités 91
23.2 Informations relatives à ce manuel 91
23.3 Avertissements de danger 92
23.4 Limite de responsabilités 93
23.5 Protection intellectuelle 93
24 Sécurité 94
24.1 Utilisation conforme 94
24.2 Consignes de sécurités générales 95
24.3 Sources de danger 96
24.3.1 Dangers avec le micro-onde 96
24.3.2 Danger de brulures 96
24.3.3 Danger d'incendie 97
24.3.4 Danger d'explosion 98
24.3.5 Dangers du courant électrique 99
25 Mise en service 99
25.1 Consignes de sécurité 99
25.2 Inventaire et contrôle de transport 100
25.3 Déballage 100
25.4 Elimination des emballages 100
25.5 Mise en place 101
25.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation 101
25.5.2 Pour éviter le parasitage radio 102
25.6 Assemblage des composants 102
25.6.1 Gril et lèchefrite 102
25.7 Raccordement électrique 102
26 Structure et fonctionnement 103
26.1 Vue d'ensemble 103

26.2 Eléments de commande et d'affichage 104
26.3 Dispositifs de sécurité 104
26.3.1 Avertissements sur l'appareil... 104
26.3.2 Verrouillage de porte 105
26.4 Plaque signalétique 105

27 Commande et fonctionnement 105

27.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes 105
27.2 Modes de fonctionnement.. 106
27.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde 107
27.4 Ouvrir et fermer la porte 108
27.5 Allumer/couper le son... 108
27.6 Réactivation 108

28 Menu-graphique 109

28.1 Vue d'ensemble des menus**.. 109**
28.2 Menu Micro-ondes **.. 109**
28.3 Menu Décongélation **.. 110**
28.4 Menu Gril à ondes lumineuses & Combinaison**............. 110**
28.5 Menu principal /menus micro-ondes **........................... 111**
28.5.1 Menü (1) Riz 111
28.5.2 Menu (2) Légumes frais et Menu (8) Mais........................ 111
28.5.3 Menu (3) Tagliatelle et Menu (9) Tortellini 112
28.5.4 Menu (4) Purrée 112
28.5.5 Menu (5) Poisson 112
28.5.6 Menu (6) Currywurst, menu (7) Repas prêts et menu (10) Hot dog 112
28.5.7 Menu (11) Chauffer les boissons..................................... 113
28.5.8 Menu (12) Hamburger 113
28.6 Menu principal-Menu/menu Gril à ondes lumineuses **...113**
28.6.1 Menu (1) –Petit pain (pâte fraiche) 113
28.6.2 Menu (2) roulade et menu (6) goulasch 114
28.6.3 Menu (3) Canard classique 114
28.6.4 Menu (4) Poulet aigre douce 114
28.6.5 Menu (5) Côtes levées 114
28.7 Menus Cuisson lente 115
28.7.1 Menu (1) Tofu.. 115
28.7.2 Menu (2) Purée 115
28.7.3 Menu (3) Pâtes.. 115
28.8 Menus Produits surgelés.. 115

28.8.1 Menu (1) Pizza 116
28.8.2 Menu (2) American Pizza 116
28.8.3 Menu (3) Lasagne 116
28.8.4 Menu (4) Goulash........ 116
28.9 Menus Soupes 117
28.9.1 Menu (1) Soupes en boîte (petite) et menu (3) soupes à base117
28.9.2 Menu (2) Soupes en boîte (grande) 117
28.10 Menus Nourriture pour bébés 117
28.10.1 Menu (1) Chauffer du lait, Menu (2) Bouillie, Menu (3) Purée de légumes et Menu (4) purée de carottes et Menu (5) riz au lait 117
28.11 Neutralisation (des odeurs) 117
28.12 Stérilisation 118
28.13 Horloge/Minuterie 118
28.13.1 Régler horloge 118
28.13.2 Régler la minuterie 118
28.13.2.1. Minuterie micro-ondes 118
28.13.2.2. Minuterie Gril à ondes lumineuses et Combinaison minuterie 119
28.14 Menu Installation 119
28.14.1 Menu Luminosité 119
28.14.2 Menu économiseur d'écran 120
28.14.3 Menu Fond 120
28.14.4 Menu paramètres d’usine 120
29 Nettoyage et entretien 120
29.1 Consignes de sécurité 120
29.2 Nettoyage 121
30 Réparation des pannes 122
30.1 Consignes de sécurité 122
30.2 Origine et remède des incidents 122
31 Elimination des appareils usés 123
32 Garantie 124
33 Caractéristiques techniques 125
34 Istruzione d´uso 127
34.1 In generale 127
34.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso 127
34.3 Indicazioni d’avvertenza 128

34.4 Limitazione della responsabilità 129
34.5 Tutela dei diritti d’autore 129
35 Sicurezza 130
35.1 Utilizzo conforme alle disposizioni 130
35.2 Indicazioni generali di sicurezza 131
35.3 Fonti di pericolo 132
35.3.1 Pericolo dovuto a microonde 132
35.3.2 Pericolo di ustioni 132
35.3.3 Pericolo d’incendio 133
35.3.4 Pericolo d’esplosione 134
35.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica 135
36 Messa in funzione 135
36.1 Indicazioni di sicurezza 135
36.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 136
36.3 Disimballaggio 136
36.4 Smaltimento dell’involucro 136
36.5 Posizionamento 137
36.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento 137
36.5.2 A scanso di malfunzionamenti 138
36.6 Montaggio degli accessori 138
36.6.1 Griglia et leccarda 138
36.7 Connessione elettrica 138
37 Costruzione e funzione 139
37.1 Panoramica complessiva 140
37.2 Comandi e display 141
37.3 Impostazioni di sicurezza 141
37.3.1 Segnalazione d'avviso sull’apparecchio 141
37.3.2 Chiusura porte 142
37.4 Targhetta di omologazione 142
38 Utilizzo e funzionamento 142
38.1 Fondamenti della cottura a microonde 142
38.2 Modalità di funzionamento 143
38.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde 144
38.4 Aprire/Chiudere la porta 145
38.5 Attiva/disattiva il suono 145
38.6 Riattivazione 145

39 Comando menù 146
39.1 Panoramica dei menù 146
39.2 Menù Microonde..146
39.3 Menù Scongelamento 147
39.4 Menù Griglia a onde luminose & Combinazione 147
39.5 Menù dei menù principali /Menù microonde.............148
39.5.1 Menù (1) Riso..148
39.5.2 Menù (2) verdura fresca e menù (8) mais 148
39.5.3 Menù (3) Tagliatelle e menù (9) Tortellini..........................149
39.5.4 Menù (4) pappa 149
39.5.5 Menù (5) Pesce 149
39.5.6 Menù (6) Salsiccia al curry, menù (7) cibo precotto e menù (10) Hot dog 149
39.5.7 Menù (11) Riscaldamento bevande..................................150
39.5.8 Menù (12) Hamburger 150
39.6 Menù dei menù principali /Menù onde luminose......150
39.6.1 Menù (1) panini (impasto fresco)......................................150
39.6.2 Menù (2) involtino e menù (6) gulasch 151
39.6.3 Menù (3) anitra classica 151
39.6.4 Menù (4) pollo dolce-aspro...151
39.6.5 Menù (5) costine...151
39.7 Menù per cottura moderata.......................................152
39.7.1 Menù (1) Tofu...152
39.7.2 Menù (2) purè...152
39.7.3 Menù (3) Pasta...152
39.8 Menù cibi congelati..152
39.8.1 Menù (1) Pizza 152
39.8.2 Menù (2) Pizza americana..153
39.8.3 Menù (3) Lasagne 153
39.8.4 Menù (4) pentola di gulasch 153
39.9 Menù Brodo 153
39.9.1 Menù (1) brodo in barattolo (piccolo) e menù (3) brodo alla crema 153
39.9.2 Menù (2) brodo in barattolo (grande)................................154
39.10 Menù cibo per neonati 154
39.10.1 Menù (1) riscaldamento latte, menù (2) pappa di latte, Menù (3) pappa di verdure e menù (4) pappa di carote...............154
39.11 Neutralizzazione (di odori)...154
39.12 Sterilizzazione 154
39.13 Orologio/Timer 155

39.13.1 Impostazioni orologio 155
39.13.2 Impostazioni del timer 155
39.13.2.1. Timer microonde 155
39.13.2.2. Timer griglia onde luminose e timer combinazione ... 156
39.14 Menù Setup 156
39.14.1 Menù Luminosità 156
39.14.2 Menù Salvaschermo 156
39.14.3 Menù Sottofondo 157
39.14.4 Menù Impostazioni di fabbrica 157

40 Pulizia e cura 157

40.1 Indicazioni di sicurezza 157
40.2 La pulizia 158

41 Eliminazione malfunzionamenti 159

41.1 Indicazioni di sicurezza 159
41.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione 159

42 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto 160

43 Garanzia 160

44 Dati tecnici 161

45 Manual del usuario 163

45.1 Generalidades 163
45.2 Información acerca de este manual 163
45.3 Advertencias 164
45.4 Limitación de responsabilidad 165
45.5 Derechos de autor (copyright) 165

46 Seguridad 166

46.1 Uso previsto 166
46.2 Instrucciones generales de seguridad 167
46.3 Fuentes de peligro 168
46.3.1 Peligro por microondas 168
46.3.2 Peligro de quemaduras 168
46.3.3 Peligro de fuego 169
46.3.4 Peligro de explosión 170
46.3.5 Peligro de electrocución 171

47 Puesta en marcha 171

47.1 Instrucciones de seguridad 171

47.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte ... 172
47.3 Desembalaje ... 172
47.4 Eliminación del embalaje ... 172
47.5 Colocación ... 173
47.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje ... 173
47.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones ... 174
47.6 Colocación de los accesorios ... 174
47.6.1 Parrilla de grill et de goteo debajo de la parrilla ... 174
47.7 Conexión eléctrica ... 175
48 Estructura y funciones ... 175
48.1 Descripción general ... 176
48.2 Mandos e indicadores ... 177
48.3 Ajustes de seguridad ... 177
48.3.1 Señales de aviso en el aparato ... 177
48.3.2 Enclaves de cierre ... 178
48.4 Placa de especificaciones ... 178
49 Operación y funcionamiento ... 178
49.1 Principios de la cocción con microondas ... 178
49.2 Modos de funcionamiento ... 179
49.3 Consejos acerca de la vajilla para microondas ... 180
49.4 Apertura/Cierre de la puerta ... 181
49.5 Encender/apagar sonido ... 181
49.6 Reactivación ... 181
50 Control del menú ... 181
50.1 Descripción de menús ... 182
50.2 Menú microondas ... 182
50.3 Menú Descongelado ... 183
50.4 Menú horno de ondas luminosas y combinación ... 183
50.5 Menús Menús principales/Menús de microondas ... 184
50.5.1 Menú (1) Arroz ... 184
50.5.2 Menú (2) Verdura fresca y menú (8) Maíz ... 184
50.5.3 Menú (3) Tallarines y menú (9) Tortellini ... 184
50.5.4 Menú (4) Pudding ... 185
50.5.5 Menú (5) Pescado ... 185
50.5.6 Menú (6) salchichas al curry, Menú (7) Plato precocinado y Menú (10) Perrito caliente ... 185
50.5.7 Menú (11) Calentar bebida ... 185
50.5.8 Menú (12) Hamburguesa ... 186

50.6 Menús principales/Menús para horno de ondas luminosas 186
50.6.1 Menú (1) Panecillos (masa fresca) 186
50.6.2 Menú (2) Col rellena de carne picada y menú (6) Estofado de carne "gulasch" 186
50.6.3 Menú (3) Pato clásico 187
50.6.4 Menú (4) Pollo agridulce 187
50.6.5 Menú (5) Costillas 187
50.7 Menús de cocinado suave 187
50.7.1 Menú (1) Tofu 187
50.7.2 Menú (2) Puré 188
50.7.3 Menú (3) Pasta 188
50.8 Menús de comida ultracongelada 188
50.8.1 Menú (1) Pizza 188
50.8.2 Menú (2) Pizza americana 188
50.8.3 Menú (3) Lasaña 189
50.8.4 Menú (4) Estofado de carne (gulasch) 189
50.9 Menús de sopas 189
50.9.1 Menú (1) Sopa en lata (pequeña) y menú (3) Sopa en crema189
50.9.2 Menú (2) Sopa en lata (grande) 189
50.10 Menús de alimentación para bebés 190
50.10.1 Menú(1) Calentar leche, Menú (2) Pudding de leche, Menú (3) Pudding de verduras, Menú (4) Pudding de zanahorias y Menú (5) pudding de vainilla 190
50.11 Neutralización (de olores) 190
50.12 Esterilización 190
50.13 Hora/temporizador 190
50.13.1 Ajustes de hora 190
50.13.2 Ajustes de temporizador 191
50.13.2.1. Temporizador del microondas 191
50.13.2.2. Temporizador de horno de ondas luminosas y temporizador combinación 192
50.14 Menú Ajustes 192
50.14.1 Menú Brillo 192
50.14.2 Menú Salvapantallas 192
50.14.3 Menú Fondo 193
50.14.4 Menú Ajuste de fábrica 193
51 Limpieza y conservación 193
51.1 Instrucciones de seguridad 193

51.2 Limpieza 194

52 Resolución de fallos 195

52.1 Instrucciones de seguridad 195
52.2 Indicaciones de avería 195

53 Eliminación del aparato usado 196

54 Garantía 197

55 Datos técnicos 198

56 Gebruiksaanwijzing 200

56.1 Algemeen 200
56.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing 200
56.3 Waarschuwingsinstructies 201
56.4 Aansprakelijkheid 202
56.5 Auteurswet 202

57 Veiligheid 203

57.1 Gebruik volgens de voorschriften 203
57.2 Algemene veiligheidsinstructies 204
57.3 Bronnen van gevaar 205
57.3.1 Gevaar door microgolven 205
57.3.2 Verbrandingsgevaar 205
57.3.3 Brandgevaar 206
57.3.4 Explosiegevaar 207
57.3.5 Gevaar door elektrische stroom 208

58 Ingebruikname 208

58.1 Veiligheidsvoorschriften 208
58.2 Leveringsomvang en transportinspectie 209
58.3 AUitpakken 209
58.4 Verwijderen van de verpakking 209
58.5 Plaatsen 210
58.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing 210
58.5.2 Voorkomen van frequentiestoring 211
58.6 Montage van de onderdelen 211
58.6.1 Grillrooster en lekbak 211
58.7 Elektrische aansluiting 211

59 Opbouw en functie 212

59.1 Algemeen overzicht 213
59.2 Bedieningspaneel en display 214

59.3 Veiligheidsvoorzieningen 214
59.3.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat 214
59.3.2 Deurvergrendeling 215
59.4 Typeplaatje 215
60 Bediening en gebruik 215
60.1 Basis van het magnetron koken 215
60.2 Soorten gebruik 216
60.3 Aanwijzingen magnetron kookgerei 217
60.4 Deur openen/sluiten 218
60.5 Sound aan-/uitzetten 218
60.6 Reactivering 218
61 Bediening van het menu 218
61.1 Menu-overzicht 219
61.2 Menu magnetron 219
61.3 Menu ontdooien 220
61.4 Menu lichtgolven-grill & combinatie 220
61.5 Menu's hoofdmenu's/magnetronmenu's 221
61.5.1 Menu (1) rijst 221
61.5.2 Menu (2) verse groente en menu (8) maïs 221
61.5.3 Menu (3) tagliatelle en menu (9) tortellini 221
61.5.4 Menu (4) pap 222
61.5.5 Menu (5) vis 222
61.5.6 Menu (6) curryworst, menu (7) kant-en-klaargerecht en menu (10) hot dog 222
61.5.7 Menu (11) drinken opwarmen 222
61.5.8 Menu (12) hamburger 223
61.6 Menu's-hoofdmenu's/lichtgolven-grill-menu's 223
61.6.1 Menu (1) broodje (vers deeg) 223
61.6.2 Menu (2) roulade en menu (6) goulash 223
61.6.3 Menu (3) eend klassiek 224
61.6.4 Menu (4) kip zoet-zuur 224
61.6.5 Menu (5) spareribs 224
61.7 Menu's gaar koken van gevoelige gerechten 224
61.7.1 Menu (1) tofu 224
61.7.2 Menu (2) puree 225
61.7.3 Menu (3) pasta 225
61.8 Menu's diepgevroren voedsel 225
61.8.1 Menu (1) pizza 225

61.8.2 Menu (2) American pizza 225
61.8.3 Menu (3) lasagne 226
61.8.4 Menu (4) goulash-schotel 226
61.9 Menu's soepen 226
61.9.1 Menu (1) soepblikken (klein) en menu (3) crèmesoep 226
61.9.2 Menu (2) Soepblikken (groot) 226
61.10 Menu's babyvoeding 227
61.10.1 Menu (1) melk opwarmen, menu (2) melkpap en menu, menu (3) groentepuree en menu (4) worteltjespuree (5) gerstepap 227
61.11 Neutralisatie (van geuren) 227
61.12 Sterilisatie 227
61.13 Klok/timer 227
61.13.1 Instellingen klok 227
61.13.2 Instellingen timer 228
61.13.2.1. Timer magnetron 228
61.13.2.2. Timer lichtgolven-grill en timercombinatie 229
61.14 Menu setup 229
61.14.1 Menu helderheid 229
61.14.2 Menu schermbeveiliging 229
61.14.3 Menu achtergrond 230
61.14.4 Menu oorspronkelijke instellingen 230
62 Reiniging en onderhoud 230
62.1 Veiligheidsvoorschriften 230
62.2 Reiniging 231
63 Storingen verhelpen 232
63.1 Veiligheidsvoorschriften 232
63.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen 232
64 Afvoer van het oude apparaat 233
65 Garantie 234
66 Technische gegevens 235

1 Bedienunganleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre MLG 23 Touch black dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der MLG 23 Touch black (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Grillen
- Einkochen
- Backen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund Ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ► Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ► Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- ► Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungs-zwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠WARNUNG

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

- ► Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.
- ► Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.
- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
  - – die Gerätetür verbogen ist
  - – die Türscharniere lose sind
  - – sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ► Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!
- ► Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.
- ► Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.

⚠WARNUNG

- Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst. Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.
- Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.
- Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.
  Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

2.3.3 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.
  Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!
  Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.

⚠WARNUNG

- Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.
  Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.
- Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.
  Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter **"Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr"** aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbaren Materialien.

2.3.4 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
- Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.
- Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.
- Entfernen Sie verdrillte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ► Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die MLG 23 Touch black wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- MLG 23 Touch black
- Grillrost
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie nicht die Folie über der Ofenabzugsöffnung!
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

HINWEIS

► Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.

► Bitte die Schutzfolie an der Innenseite der Tür (sofern vorhanden) nicht entfernen, da diese der leichteren Reinigung des Gerätes dient.

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Montage des Zubehörs

HINWEIS

► Der Betrieb des Gerätes ist mit Grillrost möglich.

► Den Grillrost nur bei Grillbetrieb einsetzen.

3.6.1 Grillrost und Fettpfanne

- Den Grillrost in den Ofen einschieben.
- Bitte bei Benutzung des Grillrostes immer die Fettpfanne unter den Grillrost stellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

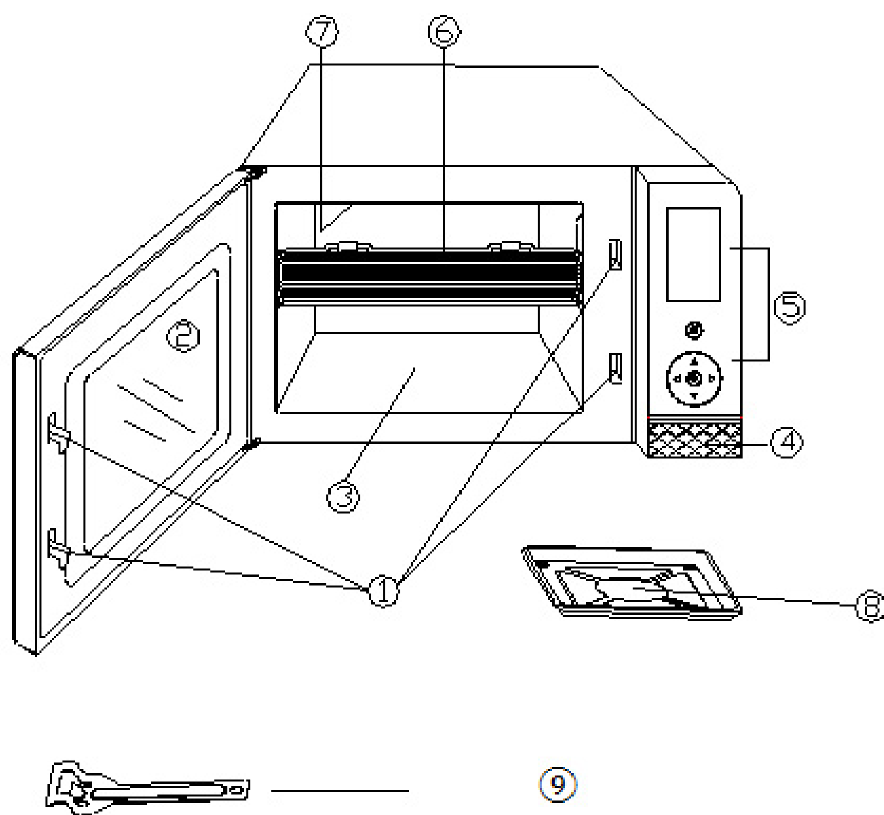
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



1) Sicherheitstür-verriegelung
2) Ofenfenster
3) Keramikboden
4) Türöffner
5) Bedienfeld
6) Grillrost
7) Lichtwellenröhre
8) Fettpfanne
9) Griff der Fettpfanne

4.2 Bedienelemente und Anzeige



CASO LOGIC Menu 1.0

Displayanzeige zur Menü-Übersicht, Programmauswahl sowie Informationen über die aktuellen Einstellungen und den Garvorgang.

Pause/Stop: Zum vorübergehenden Stoppen des Garprogramms oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen.

Menüauswahl Pfeiltasten, zur Auswahl des Menüs, Garprogramms sowie der Einstellung von Zeit und Gewicht.

Start: Zum Starten des Garprogramms drücken.

Türöffner: Drücken um die Tür zu öffnen.

4.3 Sicherheitseinrichtungen

4.3.1 Warnhinweise am Gerät



⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

- ► Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ► Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.3.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

⚠VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

► Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.

► Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

4.3.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.

- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 min) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

5.2 Betriebsarten

Das Gerät kann in verschiedenen Betriebsarten betrieben werden. Die nachfolgende Auflistung veranschaulicht die möglichen Betriebsarten des Gerätes:

◆ Betriebsart „Mikrowelle“

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

◆ Betriebsart „Lichtwellen-Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichmäßigen und schnellen Erhitzen von Kochgut.

◆ Betriebsart „Mikrowelle und Lichtwellen-Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellen-garen und Lichtwellen-Grillen.

Kombination 1

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Lichtwellenbetrieb.

Kombination 2

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Lichtwellenbetrieb.

◆ Betriebsart „Kochprogramm“

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 6 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

- ► Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.
- ► Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.
- ► Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.
- ► Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.
- ► Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Kochgeschirr	Mikro-welle	Lichtwellengrill	Kombination*
Hitzefestes Glasgeschirr	✓	✓	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✘	✘	✘
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓	✓	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓	✘	✘
Küchenpapier	✓	✘	✘
Metallblech	✘	✓	✘
Metallgestell	✘	✓	✘
Aluminiumfolie und -behälter	✘	✓	✘

* Mikrowelle+Lichtwellengrill

5.4 Tür Öffnen/Schließen

◆ **Tür Öffnen**

Drücken Sie die Taste **Tür öffnen**, um die Tür des Gerätes zu Öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

HINWEIS

► Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.

◆ **Tür Schließen**

Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start-Taste** fortgesetzt.

5.5 Sound an/aus stellen



Drücken Sie die Taste **Pause/Stop** drei Sekunden lang, um den Sound (Beepton) an oder aus zu stellen.

Im Display sehen Sie oben rechts bei angestelltem Sound ein Lautsprecher-Symbol. Dieses ist bei ausgestelltem Sound durchgestrichen.

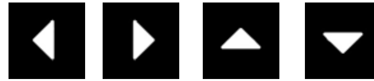
5.6 Reaktivierung

Das Gerät verfügt über eine automatische Abschaltfunktion.

Wenn der Netzstecker eingesteckt ist, bitte zur Reaktivierung des Gerätes die Tür öffnen.

Im Standby-Modus schaltet sich das Gerät nach 48 Stunden ab. Zur Reaktivierung des Gerätes bitte die Tür öffnen. Ist das Gerät länger als 24 Stunden abgeschaltet, bitte die Uhr neu stellen.

6 Menü-Steuerung



Grundsätzlich können Sie mittels der **Pfeiltasten** in den Menü-Übersichten navigieren, sowie Zeit- und Mengenangaben einstellen.



Über die **Start-Taste** können Sie Ihre Auswahl dann bestätigen.

In den Untermenüs wird dann das Feld „OK“ weiß umrandet und über Drücken der Start-Taste bestätigen Sie dieses „Ok“. Entsprechend kämen Sie über die Auswahl des Feldes „Zurück“ eine Anzeige zurück.



Über die Taste **Pause/Stop** sowie die Auswahl des Feldes „Pause“ können Sie Programm und Auswahl unterbrechen.



Drücken Sie die Taste **Pause/Stop** erneut dann gelangen Sie in die Menü-Übersicht, Menü-Ebene eins zurück.

6.1 Menü-Übersicht





Auf der ersten Menü-Ebene können Sie das gewünschte Gar-Menü mit den Pfeiltasten auswählen.

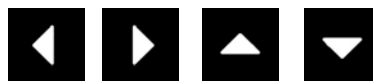


Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der **Start-Taste**.

Sie gelangen in die Menü Ebene zwei, Beispiel: Menü Mikrowelle.

6.2 Menü Mikrowelle







Stellen Sie die gewünschte Leistung mit den Pfeiltasten ein.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.**

Stellen Sie die gewünschte Zeit (0-95 Minuten) mit den Pfeiltasten ein. Unter der Zeitangabe sehen Sie die zuvor gewählte Leistungsstufe.



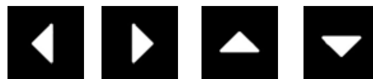
Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.** Das gewählte Gar-Programm startet.

Während dem Garvorgang sehen Sie die gewählten Einstellungen.

Anzeige	Watt	Leistung		Anwendung
900W	900	100 %	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
810W	810	90 %		Schonendes Garen und Erhitzen
720W	720	80 %		
630W	630	70 %	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
540W	540	60 %		
450W	450	50 %	Mittel	Schwaches Fortkochen
360W	360	40 %		
270W	270	30 %	Mittel-niedrig/ Auftauen	Schnelles Auftauen
180W	180	20 %		Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
90W	90	10 %	Niedrig	Warmhalten
0W	Niedrig			Warmhalten

6.3 Menü Auftauen





Stellen Sie das Gewicht (100g – 2.300g) der aufzutauenden Speise mit den Pfeiltasten ein.

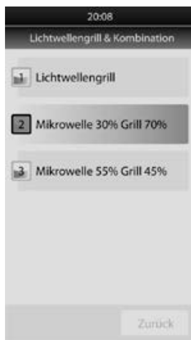


Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.** Das gewählte Gar-Programm startet.



Das Auftau-Programm stoppt nach 2/3 der Zeit, damit Sie das Gargut umrühren können. Über **Start** können Sie danach das Programm fortsetzen.

6.4 Menü Lichtwellengrill & Kombination



Wählen Sie das Menü Lichtwellengrill & Kombination aus.

Wählen Sie das gewünschte Untermenü aus.

Beispiel: Mikrowelle 30 % und Grill 70 %







Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Pfeiltasten ein.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.** Das gewählte Gar-Programm startet.

6.5 Menüs Hauptmenüs /Mikrowellen-Menüs



Wählen Sie das gewünschte Untermenü aus.

Beispiel: Mikrowellen-Menüs

6.5.1 Menü (1) Reis



Zubereitung:

Füllen Sie 150 g Reis in eine Schüssel oder legen Sie einen 150g-Reisbeutel in eine Schüssel. Füllen Sie entsprechend den Angaben des Herstellers Wasser ein und stellen Sie die Schüssel in das Gerät.



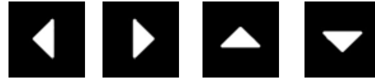
Bestätigen Sie die Auswahl mit Start.
Gardauer: 2 Minuten

6.5.2 Menü (2) frisches Gemüse und Menü (8) Mais



Zubereitung:

Sie benötigen je 100 g frischem Gemüse/Mais 2-3 Esslöffel Wasser. Füllen Sie das Gemüse in eine Schüssel und verteilen Sie das Wasser über dem Gemüse.





Stellen Sie mit den Pfeiltasten das gewünschte Gewicht ein und bestätigen Sie mit Start.



Das-Programm stoppt nach 2/3 der Zeit, damit Sie das Gargut umrühren können. Über **Start** können Sie danach das Programm fortsetzen.

6.5.3 Menü (3) Tagliatelle und Menü (9) Tortellini





Mit diesen Menüs können Sie 500 g gekochte Tagliatelle/Tortellini erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit Start.

Gardauer: 3 Minuten.

6.5.4 Menü (4) Brei



Mit diesem Menü können Sie 190 g Brei erwärmen. Bitte füllen Sie den Brei in ein Schälchen um.



Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**
Gardauer: 45 Sekunden.

HINWEIS

Rühren Sie den Brei gut um. Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn **Sie Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen.

6.5.5 Menü (5) Fisch

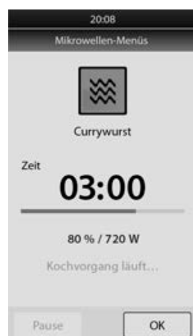




Mit diesem Menü können Sie 90 g Fisch erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**
Gardauer: 3 Minuten.

6.5.6 Menü (6) Currywurst, Menü (7) Fertiggericht und Menü (10) Hot dog

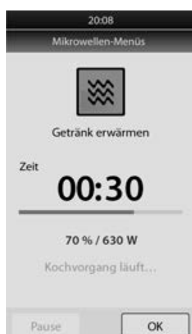




Mit diesen Menüs können Sie Fertiggerichte (220g), Currywurst (Fertiggericht 220g) oder Hot dogs (Fertiggericht 220g) erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**
Gardauer: 3 Minuten.

6.5.7 Menü (11) Getränk erwärmen





Mit diesem Menü können Sie ein Getränk (220ml) wieder erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 30 Sekunden.

6.5.8 Menü (12) Hamburger



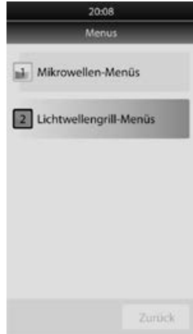


Mit diesem Menü können Sie einen Hamburger (Fertiggericht 150g) erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit Start.

Gardauer: 2 Minuten.

6.6 Menüs-Hauptmenüs/Lichtwellengrill-Menüs



6.6.1 Menü (1) Brötchen (Frischteig)







Mit diesem Menü können Sie 4-5 Brötchen (Frischteig) backen. Verwenden Sie dafür den mitgelieferten Grillrost.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Das Programm stoppt nach 2/3 der Zeit, damit Sie die Brötchen wenden können. Über **Start** können Sie danach das Programm fortsetzen.

Gardauer: 12 Minuten.

6.6.2 Menü (2) Roulade und Menü (6) Gulasch



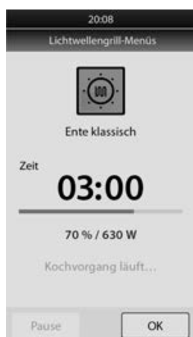


Mit diesen Menüs können Sie Rouladen oder Gulasch (Fertiggericht 460g) erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 3 Minuten.

6.6.3 Menü (3) Ente klassisch





Mit diesen Menüs können Sie ein Fertiggericht Ente klassisch (400g) erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 3 Minuten.

6.6.4 Menü (4) Hähnchen süß-sauer





Mit diesen Menüs können Sie ein Fertiggericht Hähnchen süß-sauer (375g) erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 3:30 Minuten.

6.6.5 Menü (5) Spareribs





Mit diesen Menüs können Sie ein Fertiggericht Spareribs (750g) erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

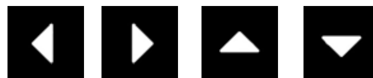
Gardauer: 5:00 Minuten.

6.7 Menüs schonend Garen

6.7.1 Menü (1) Tofu



Mit diesem Menü können Sie 100g-300g Tofu erwärmen.





Stellen Sie mit den Pfeiltasten das gewünschte Gewicht ein und bestätigen Sie mit **Start.**

6.7.2 Menü (2) Püree





Mit diesem Menü können Sie 190 g Püree erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 45 Sekunden.

6.7.3 Menü (3) Pasta





Mit diesem Menü können Sie 500 g Pasta erwärmen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 2 Minuten.

6.8 Menüs TK Kost

Die Tiefkühl-Menüs arbeiten mit einer Kombination von 55 % Mikrowelle und 45 % Lichtwellen-grill.

6.8.1 Menü (1) Pizza





Mit diesem Menü können Sie 335 g Tiefkühlpizza backen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 12 Minuten.

6.8.2 Menü (2) American Pizza





Mit diesem Menü können Sie 460 g American-Tiefkühlpizza backen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 14 Minuten.

6.8.3 Menü (3) Lasagne





Mit diesem Menü können Sie 400 g Tiefkühl-Lasagne backen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 11 Minuten.

6.8.4 Menü (4) Gulasch-Pfanne





Mit diesem Menü können Sie 250 g Tiefkühl-Gulasch-Pfanne kochen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 6 Minuten.

6.9 Menüs Suppen

6.9.1 Menü (1) Dosensuppe (klein) und Menü (3) Cremesuppe





Mit diesen Menüs können Sie eine kleine Dosensuppe (400 g) oder eine Cremesuppe (400 g) erwärmen. Bitte füllen Sie hierfür die Suppe in eine Schüssel um.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 3 Minuten.

6.9.2 Menü (2) Dosensuppe (groß)





Mit diesen Menüs können Sie eine große Dosensuppe (800 g) erwärmen. Bitte füllen Sie hierfür die Suppe in eine Schüssel um.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 5 Minuten.

6.10 Menüs Babynahrung

6.10.1 Menü (1) Milch aufwärmen, Menü (2) Milchbrei, Menü (3) Gemüsebrei, Menü (4) Karottenbrei und Menü (5) Griesbrei





Mit diesen Menüs können Sie 190 g Milch oder Brei aufwärmen.

Bitte füllen Sie den Brei in ein Schälchen um.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Gardauer: 45 Sekunden.

HINWEIS

Bitte schütteln Sie die Milch gut. Rühren Sie den Brei gut um. Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen.

6.11 Neutralisation (von Gerüchen)





Mit diesem Menü können Sie Gerüche im Garraum neutralisieren.

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

Dauer: 1 Minute.

6.12 Sterilisation





Mit diesem Menü können Sie Geschirr oder zum Beispiel Babyfläschen sterilisieren.

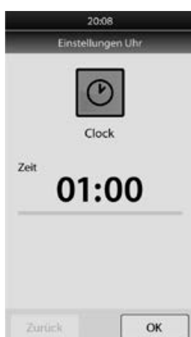
Beispiel: Sterilisation Lichtwellengrill

Bestätigen Sie die Auswahl mit **Start.**

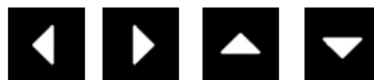
Dauer: 1 Minute.

6.13 Uhr/Timer

6.13.1 Einstellungen Uhr



Drücken Sie Start, bis die Stunden-Anzeige blinkt.





Stellen Sie mit den Pfeiltasten die Stundenanzeige ein und bestätigen Sie mit **Start.**





Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten die Minutenanzeige ein und bestätigen Sie mit **Start.**

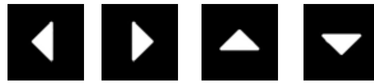


Bestätigen Sie dann das Feld „Zurück" mit **Start.**

6.13.2 Einstellungen Timer

6.13.2.1. Timer Mikrowelle

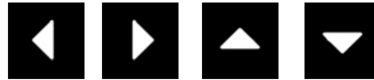






Stellen Sie die gewünschte Leistung mit den Pfeiltasten ein.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.**

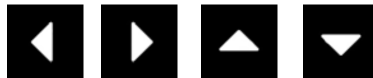




Stellen Sie die gewünschte Dauer des Garvorganges mit den Pfeiltasten ein.

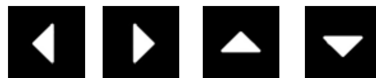
Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.**

Start-Uhrzeit einstellen:





Stellen Sie mit den Pfeiltasten die Stundenanzeige ein und bestätigen Sie mit **Start.**

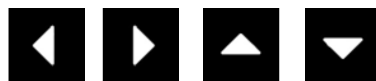


Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten die Minutenanzeige ein und bestätigen Sie mit **Start.**

Der Timer läuft ab, bis die gewünschte Startzeit erreicht ist.

6.13.2.2. Timer Lichtwellengrill und Timer Kombination

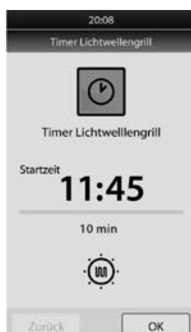


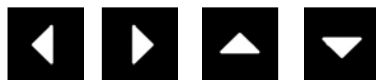


Stellen Sie die gewünschte Dauer des Garvorganges mit den Pfeiltasten ein.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.**

Start-Uhrzeit einstellen:







Stellen Sie mit den Pfeiltasten die Stundenanzeige ein und bestätigen Sie mit **Start.**

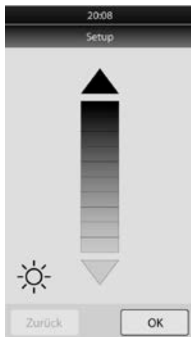




Stellen Sie dann mit den Pfeiltasten die Minutenanzeige ein und bestätigen Sie mit **Start.**

6.14 Menü Setup

6.14.1 Menü Helligkeit



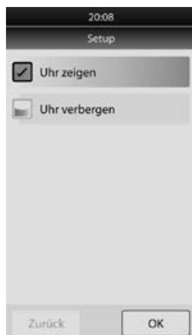


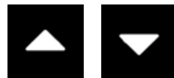


Stellen Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Helligkeit ein.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.**

6.14.2 Menü Bildschirmschoner





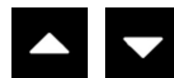


Sie können mit den Pfeiltasten zwischen zwei Bildschirmschonern wählen. Entweder Sie lassen sich die Uhr anzeigen oder verbergen diese und zeigen damit einige Bilder von Speisen als Bildschirmschoner an.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.**



6.14.3 Menü Hintergrund





Sie können mit den Pfeiltasten zwischen blauem und schwarzem Hintergrund wählen.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.**

6.14.4 Menü Werkeinstellung





Mit diesem Menü können Sie das Gerät auf die Werkeinstellungen zurück setzen.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch **Start.**

7 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ► Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ► Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

7.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab.
  Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Gerüche lassen sich aus dem Ofen entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone mischen, in eine tiefe mikrowellenfeste Schüssel gießen und fünf Minuten im Mikrowellenbetrieb kochen. Wischen Sie den Ofen danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

HINWEIS

► Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.

◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

◆ Grillrost und Ofenboden

- Der Grillrost muss gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie de Grillrost in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

8 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

8.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

8.2 Störungsursachen und –behebung

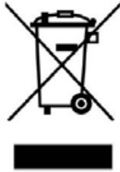
Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	▶ Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	▶ Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	▶ Sicherung einschalten
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	▶ Zeit und Leistungsstufe neu einstellen ▶ Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraum-beleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	▶ Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	▶ Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	▶ Geschirrhinweise beachten
Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.	Stromausfall	▶ Zeit neu einstellen

VORSICHT

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

9 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für Ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

10Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

11Technische Daten

Gerät	Mikrowellen und Lichtwellengrill
Name	MLG 23 Touch black
Modell	G90W23MSP-WD
Artikel-Nr.	3030
Anschlussdaten	230-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	850 W (Lichtwellengrill)
Standby	≤ 1 W
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (H/B/T)	310 × 508 x 376 mm
Garraumabmessungen (H/B/T)	214 x 332 x 346 mm
Ofenkapazität	23 Liter
Nettogewicht	16,7 kg

Original
Operating Manual

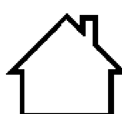
Microwave & Lightwavegrill

MLG 23 Touch black









Artikel-Nr. 3030

12 Operating Manual

12.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your MLG 23 Touch black will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

12.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the MLG 23 Touch black (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

12.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

12.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

13Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- grilling
- reducing
- baking

foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

13.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ► The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.
- ► Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.
- ► Do not use the cooking chamber for storage purposes. Do not leave any paper products, cooking utensils or foodstuffs in the cooking chamber when the oven is not being used.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Danger due to microwaves

⚠WARNUNG Warning

Exposure to microwaves on the human body can result in injuries.

Please observe the following safety notices in order not to expose yourself or others to microwaves.

- ► Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.
- ► Never position any items between the front of the oven and the oven door and avoid any dirt deposits or cleaning material residues directly on the sealing areas of the device.
- ► Do not use the device under the following circumstances:
  - – if the device door is warped
  - – if the door hinges are loose
  - – if there are visible holes or cracks on the housing, on the door or on the walls of the cooking chamber
- ► Do not remove any of the coverings on the device.

13.3.2 Danger of burns

⚠WARNUNG Warning

The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ► When grilling with or without operating the microwave, the cooking chamber, the grill element and the device door will become hot!
- ► Use oven mitts when sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking chamber, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.
- ► Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.

⚠WARNUNG Warning

- Please bear in mind that the foods and liquids in the device are mainly being heated when the microwave is in operation, and not the container itself. Although the lid of a container is not hot, the same amount of steam and spills can be created on removing the lid as in a conventional cooking process when you remove it from the device.
- Always check the temperature of the cooked food, especially if you are heating up **foods or liquids for babies**. It is advisable never to consume foods or liquids, directly after they come out of the device. Wait a few minutes and stir the food or liquid, to allow the heat to be distributed evenly.
- With certain foods, there is a danger of burns due to superheating. With foods consisting of a mixture of fat and water, such as broth, wait about 30 to 60 seconds before removing the food from the device. This will allow the mixture to settle. Thus, you avoid sudden bubbling up when a spoon is inserted into the food or the liquid or after adding a stock cube.
  In order to prevent superheating, you can also place a metal spoon into the cooking vessel prior to cooking. However, bear in mind that the spoon must not make contact with any parts of the device walls or the grill, as this could result in damages to the device.

13.3.3 Danger of fire

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- Please bear in mind that the times for cooking, heating up, defrosting using the device are frequently considerably shorter than on a stove top or in the oven.
  Leaving the device on for too long will result in foods drying out and eventually self-igniting. There is then a danger of fire!
  The danger of fire is also present if bread, rolls, flowers or herbs are being dried for too long.
- Do not warm up pillows or similar items filled with grains, cherry pits or gel.
  These items can ignite, even if they are removed out of the device after they are warmed up.
- Do not warm up any alcohol in an undiluted state.

WARNUNG Warning

- Never the leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.
  Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **“Notices on microwave cookware”**.
- Switch off the device or disconnect the power plug and keep the door closed if you discover smoke, to smother the flames.
- Never use the device to store or dry flammable materials.

13.3.4 Danger of explosion

WARNUNG Warning

There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

- Never warm up foods or liquids in sealed containers or bottles.
- Remove the sealing caps and nipples on baby bottles.
- Do not use dishes with hollow handles and buttons on lids for cooking in which liquid can get inside the voids if these voids are not sufficiently vented.
- Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.
- Remove twisted wire closures on paper or plastic bags so that no excessive pressure can develop.

13.3.5 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

14Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

14.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- ► Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MLG 23 Touch black is delivered with the following components:

- MLG 23 Touch black
- Grill rack
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

- ► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

14.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Do not remove the film on the oven ventilation opening!
- Remove the blue protective film on the device itself.

HINWEIS Please note

- ► Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.
- ► Please don’t remove the protective film from the inside of the door (if equipped), since this makes the cleaning of the device easier.

14.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS **Please note**

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

14.5 Setup

14.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 20 cm above the oven, 10 cm around the back and 5 cm on both sides.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device’s adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

14.5.2 Avoiding radio interference

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices.

Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

- Clean the door and the sealing surfaces of the device.
- Set the radio, the television, etc as far as possible away from the device.
- Connect the device to a different electrical outlet, so that various power circuits are used for the device and the receiver with the interference.
- Use a properly installed antenna for the receiver, to ensure good reception.

14.6 Assembly of the accessories

HINWEIS Please note

► The operation of the device is possible with grill.

► Please only use the grill rack when grilling.

14.6.1 Grill rack and drip pan

- Please push the grill rack into the oven.
- In case of using the grill always put the drip pan under the grill.

14.7 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

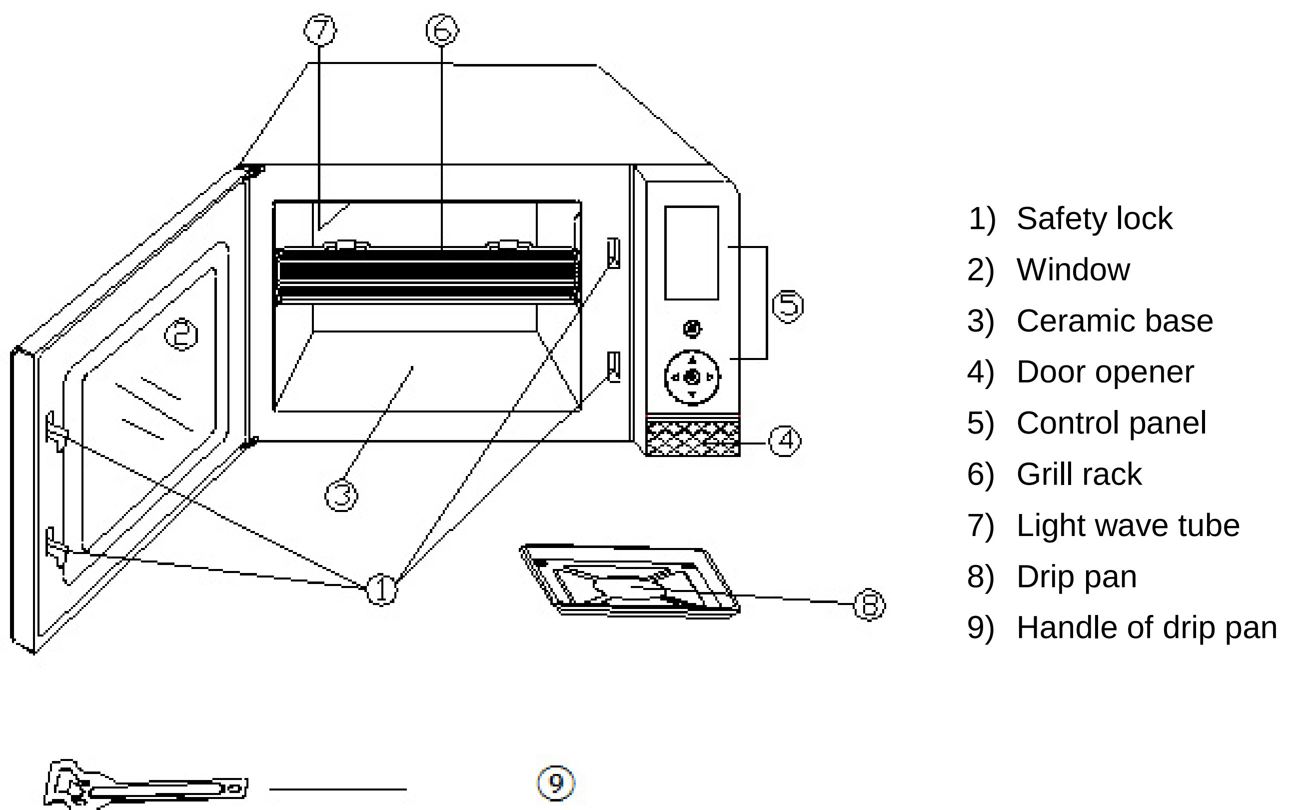
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.

- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

15Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

15.1 Complete overview



1) Safety lock
2) Window
3) Ceramic base
4) Door opener
5) Control panel
6) Grill rack
7) Light wave tube
8) Drip pan
9) Handle of drip pan

15.2 Operating elements and displays



CASO LOGIC Menu 1.0

Display panel indicates menu, programs as well as information about the current settings and cooking processs.

Rest/Stop: To stop the cooking program temporarily or to delete all previous settings.

Menu selection: Arrow keys to select menu, cooking program and to set time and weight.

Start: Press to start the cooking program.

Door opener: Press to open the door.

15.3 Safety equipment

15.3.1 Warning notices on device



⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

- ► Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ► Do not set or lay any items on the device.

15.3.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to microwaves!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, you can directly expose yourself and others to microwave radiation.

► Do not operate the device if the safety switch is defective.

► Do not disable this safety device.

15.4 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

16 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

16.1 Principles of microwave cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extend the cooking procedure as necessary.
- Arrange the food carefully. Position the thickest areas on the external edge of the bowl.
- Cover the food while it is cooking. Lids protect against spatters and also contribute towards cooking/warming up the food evenly.
- During warming, the food should be turned, rearranged or stirred repeatedly, in order for the temperature to be distributed evenly.
- Any existing germs in the food are only killed off if the temperature is sufficiently high enough (> 70°C) and if the time used is sufficiently long enough (> 10 m in).

- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Eggs without their shell may only be cooked in the microwave if the skin of the egg yoke has been pierced repeatedly first. Otherwise, the egg yoke can squirt out with excessive pressure after cooking.
- Rearrange layers of foods such as meat balls from top to the bottom and from the middle to the outside edge.

16.2 Operating modes:

The unit is to be operated in various operating modes. The following list shows the operating modes that are possible with the device:

◆ “Microwave” mode

This operating mode is suitable for the normal reheating of food.

◆ Operating mode „Lightwavegrill“

This operating mode is suitable for uniform and quick heating of foods.

◆ Operating mode „Microwave and Lightwavegrill“

This operating mode is suitable for uniform microwaving and lightwavegrilling.

Combination 1

In this operating mode the device works 30% of the cooking time in the microwave mode and 70% of the cooking time in the lightwave mode.

Combination 2

In this operating mode the device works 55% of the cooking time in the microwave mode and 45% of the cooking time in the lightwave mode.

◆ „Cooking Program“ Mode

This mode allows you to select the cooking program from 6 different menus.

16.3 Information on microwave cookware

The ideal material for microwave cookware is permeable for microwaves and allows the energy to penetrate the container and warm up the food.

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

- ► Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.
- ► For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.
- ► Use round or oval instead of square or rectangular cookware, as otherwise the food could tend to overheat in the corners.
- ► You can use narrow strips of aluminium foil to protect sensitive areas against excessive heating. But do not use too much foil and maintain a distance of approx 2.5 cm between the foil and the walls of the cooking chamber.
- ► Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).

The following table is intended as a basis for selecting the correct cookware:

Cookware	Micro-wave	Lightwavegrill	Combination *
Heat-resistant glass dishes	✓	✓	✓
Non heat-resistant glass dishes	✘	✘	✘
Heat-resistant ceramic dishes	✓	✓	✓
Microwave-resistant plastic container	✓	✘	✘
Kitchen roll	✓	✘	✘
Metal sheet	✘	✓	✘
Metal rack	✘	✓	✘
Aluminium foil and container	✘	✓	✘

*both, Microwave+Lightwavegrill

16.4 Opening / closing door

◆ **Open door**

Push the door opener to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.

HINWEIS **Please note**

► Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the accumulated heat to escape.

◆ **Close doors**

Close the door until the door latch audibly locks in place. If a current cooking programme was interrupted as a result of opening the door, the current cooking programme will be continued after pressing the button **Start**.

16.5 Switch on/off sound



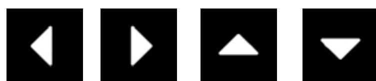
Press the button **Rest/stop** for three seconds to switch on or off the sound (beep).

When the sound is switched on, you can see in the display on the top right corner a loudspeaker symbol. This is crossed out when the sound is switched off.

16.6 Reactivation

The device has an automatic shutoff.
If the power cord is plugged in, please open the door to reactivate the device.
In standby mode, the device switches itself off after 48 hours. To reactivate the device, please open the door. If the unit is more than 24 hours off, please set the clock again.

17Menu-control



Basically you can navigate via the **arrow keys** in the menu and set the time and quantities.



Via the **Start-button** you can confirm your selection.

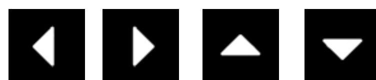
In the submenu the panel „OK“ is white bordered and via the Start-button you confirm this "Ok“. You will return by one panel correspondingly if you select "return".



Via the button **Rest/Stop** as well as the selection of the panel "Rest" you can interrupt the program and selection. Press again the button **Rest/Stop**, then return to the menu overview, menu level one.

17.1 Menu overview





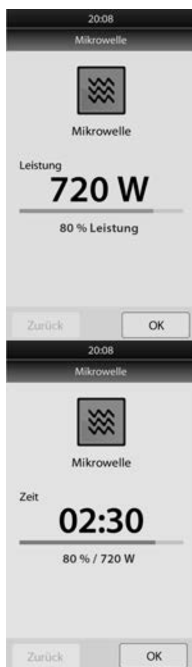
On the first menu level you can select the desired cooking menu via the arrow keys.

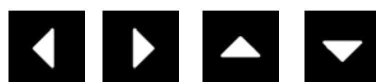


Please confirm your selection with the **Start** button.

You get to the menu level two, example: menu microwave.

17.2 Menu microwave







Please set the desired power level with the arrow keys.

Confirm your selection with **Start**.

Set the desired time (0-95 minutes) with the arrow keys. Below the time display you see the previously selected power level.



Confirm your selection by **Start**. The chosen cooking program starts.

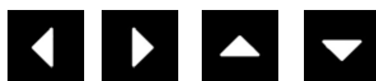
During the cooking process you see the selected settings.

Display	Watt	Power level		Function
900W	900	100 %	High	Quick cooking and heating

810W	810	90 %		Gentle cooking and heating
720W	720	80 %		
630W	630	70 %	Medium high	Heating of small and delicate foods
540W	540	60 %		
450W	450	50 %	Medium	Weak simmering
360W	360	40 %		
270W	270	30 %	Medium -low/ defrost-ing	Quick defrosting
180W	180	20 %		Gentle defrosting of delicate foods
90W	90	10 %	Low	Keeping warm
0W	Low			Keeping warm

17.3 Menu defrosting





Set the weight (100g – 2.300g) of the foods to be defrosted with the arrow keys.



Confirm your selection with **Start.** The selected cooking program starts.



The defrosting program stops after 2/3 of the time, so that you can stir the cooked product. Via **Start** you can continue the program.

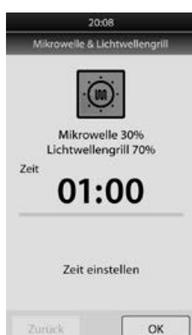
17.4 Menu Lightwavegrill & Combination

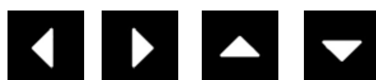


Select the menu Lightwavegrill & Combination.

Select the desired submenu.

Example: Microwave 30 % and grill 70 %





Set the desired time with the arrow keys.



Confirm your selection with **Start**. The selected cooking program starts.

17.5 Menus Main menu /Microwave menu



Select the desired submenu.

Example: Microwave-menu

17.5.1 Menu (1) Rice



Preparation:

Fill 150 g rice into a dish or put a 150g-rice bag into a dish. Add some water according to the manufacturer's specification and put the dish into the device.



Confirm your selection with **Start.**

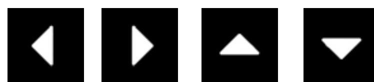
Cooking time: 2 minutes

17.5.2 Menu (2) fresh vegetables and menu (8) corn



Preparation:

You need 100 g each of fresh vegetables/corn 2-3 tablespoons of water. Fill the vegetables in a dish and pour some water over the vegetables.





Set the desired weight via the arrow keys and confirm with **Start.**



The program stops after 2/3 of the time, so that you can stir the food. Via **Start** you can then continue the program.

17.5.3 Menu (3) Tagliatelle and menu (9) Tortellini



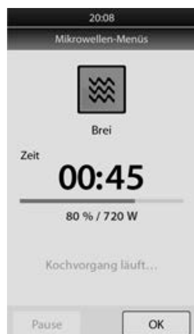
With this menu you can heat 500 g boiled Tagliatelle/Tortellini.



Confirm with the selection **Start**.

Cooking time: 3 minutes.

17.5.4 Menu (4) Porridge





With this menu you can heat 190 g of porridge . Please fill the porridge into a dish.

Confirm the selection with **Start.**
Cooking time: 45 seconds.

HINWEIS

Please stir well the porridge. Always check the temperature of the food, particularly **if you heat food or liquids for babies**.

17.5.5 Menu (5) Fish





With this menu you can heat 90 g fish.

Confirm your selection with **Start**.

Cooking time: 3 minutes.

17.5.6 Menu (6) Currywurst, menu (7) ready meal and menu (10) Hot dog





With this menu you can heat ready meals (220g), Currywurst (ready meal 220g) or Hot dogs (ready meal 220g).

Confirm your selection with **Start**.

Cooking time: 3 minutes.

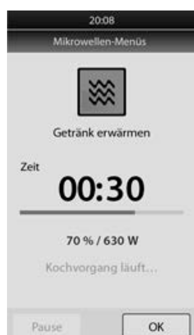
17.5.7 Menu (11) Heat beverages

With this menu you can reheat a beverage (220ml).



Confirm your selection with **Start.**

Cooking time: 30 seconds.



17.5.8 Menu (12) Hamburger



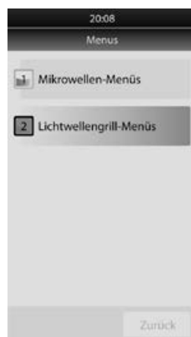


With this menu you can heat a Hamburger (ready meal 150g).

Confirm your selection with **Start**.

Cooking time: 2 minutes.

17.6 Menu-Main menu/menu Lightwavegrill



17.6.1 Menu (1) –Bread roll (fresh dough)







With this menu you can bake 4-5 bread rolls (fresh dough). For this purpose please use the supplied grill.

Confirm your selection with **Start**.

The program stops after 2/3 of the time, so that you can turn the bread rolls. Via **Start** you can then continue the program.

Cooking time: 12 minutes.

17.6.2 Menu (2) roulade and menu (6) goulash



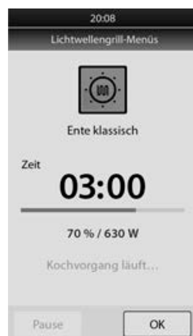


With this menu you can heat roulades or goulash (ready dish 460 g).

Confirm your selection with **Start**.

Cooking time: 3 minutes.

17.6.3 Menu (3) Duck classic





With this menu you can heat a ready dish duck classic (400 g).

Confirm your selection with **Start.**

Cooking time: 3 minutes.

17.6.4 Menu (4) Chicken sweet & sour





With this menu you can heat a ready dish chicken sweet & sour (375g).

Confirm your selection with **Start.**

Cooking time: 3:30 minutes.

17.6.5 Menu (5) Spare ribs





With this menu you can heat a ready dish spare ribs (750g).

Confirm your selection with **Start**.

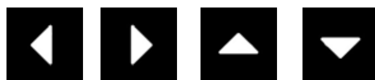
Cooking time: 5:00 minutes.

17.7 Menus gentle cooking

17.7.1 Menu (1) Tofu



With this menu you can heat 100g-300g Tofu.





Set the desired weight via the arrow keys and confirm with **Start**.

17.7.2 Menu (2) Puree





With this menu you can heat 190 g puree.

Confirm your selection with Start.

Cooking time: 45 seconds.

17.7.3 Menu (3) Pasta





17.7.4 With this menu you can heat 500 g pasta.

Confirm your selection with **Start**.

Cooking time: 2 minutes.

17.8 Menus Frozen food

The menus for frozen food work with a combination of 55 % microwave and 45 % Lightwavegrill.

17.8.1 Menu (1) Pizza





With this menu you can bake 335g frozen pizza.

Confirm your selection with **Start.**

Cooking time: 12 minutes.

17.8.2 Menu (2) American Pizza





With this menu you can bake 460g American-frozen pizza.

Confirm your selection with **Start.**

Cooking time: 14 minutes.

17.8.3 Menu (3) Lasagne





With this menu you can bake 400 g frozen Lasagne.

Confirm your selection with **Start.**

Cooking time: 11 minutes.

17.8.4 Menu (4) Goulash





With this menu you can cook 250 g frozen goulash.

Confirm your selection with **Start**.

Cooking time: 6 minutes.

17.9 MenusSoups

17.9.1 Menu (1) Canned soup (small) and menü (3) Cream soup





With this menu you can heat a small canned soup (400g) or a cream soup (400 g). Please fill the soup into a dish.

Confirm your selection with **Start**.

Cooking time: 3 minutes.

17.9.2 Menu (2) Canned soup (big)





With this menu you can heat a big canned soup (800g). Please fill the soup into a dish.

Confirm your selection with **Start.**

Cooking time: 5 minutes.

17.10Menus Baby food

17.10.1 Menu (1) Warm up milk, Menu (2) Milk mash, Menu (3) Vegetable purée and Menu (4) carrot mash and Menu (5) semolina pudding





With this menu you can warm up 190g milk, milk mash, vegetable purée, carrot mash or semolina pudding.

Please fill the mash in a dish.

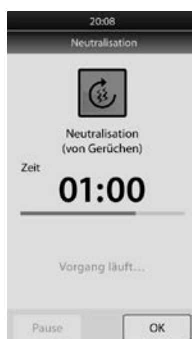
Confirm your selection with **Start**.

Cooking time: 45 seconds.

HINWEIS

Please shake the milk well. Stir the mash well. Always check the temperature of the food, particularly if you heat **food or liquids for babies**.

17.11Neutralisation (of odors)





With this menu you can neutralise odors in the cooking chamber.

Confirm your selection with **Start.**

Time: 1 minute.

17.12Sterilisation





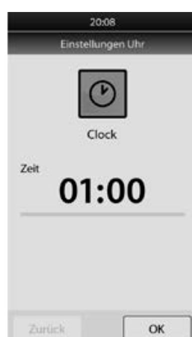
With this menu you can sterilise dishes or baby bottles.

Example: Sterilisation Lightwavegrill

Confirm your selection with **Start.**

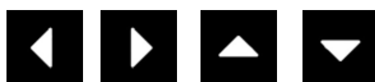
Time: 1 minute.

17.13Clock/Timer



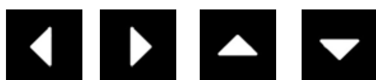
Setting clock

Press start, until the hour display flashes.





Set the hour display via the arrow keys and confirm with **Start.**





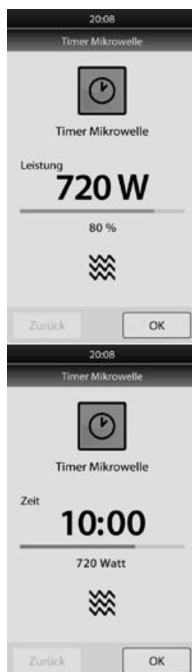
Then set minutes display and confirm with **Start.**



Then confirm the panel „return“ with **Start.**

17.13.1 Setting Timer

17.13.1.1. Timer Microwave

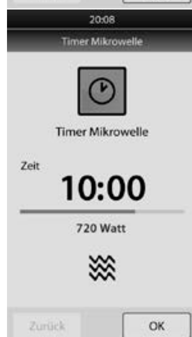




Set the desired power with the arrow keys.



Confirm your selection with **Start.**





Set the desired time of the cooking process via the arrow keys.



Confirm your selection with **Start.**

Set Start-time:





Set the hour display via the arrow keys and confirm with **Start.**





Then set the minutes display via the arrow keys and confirm with **Start.**

The Timer is running until the desired Start time has been reached.

17.13.1.2. Timer Lightwavegrill and Timer Combination



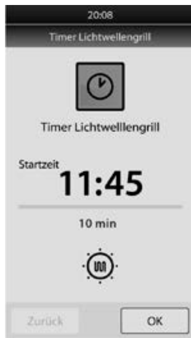


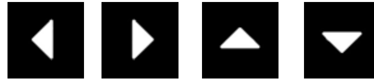
Set the desired time of the cooking process via the arrow keys.



Confirm your selection with **Start.**

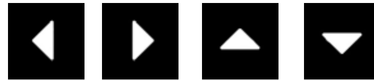
Set Start-time:







Set the hour display via the arrow keys and confirm with **Start.**

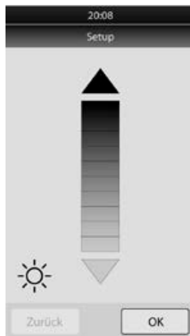




Then set the minutes display via the arrow keys and confirm with **Start.**

17.14Menü Setup

17.14.1 Menu Brightness



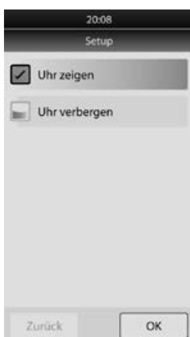


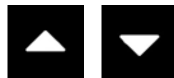


Set the desired brightness via the arrow keys.

Confirm your selection with **Start.**

17.14.2 Menu screensaver





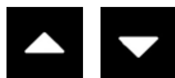
You can select between two screensavers via the arrow keys: You can either select the time display or you can hide it and instead show some pictures of food as screensaver.



Confirm your selection with **Start.**

17.14.3 Menu Background





Via the arrow keys you can select between blue and black background.



Confirm your selection with **Start.**

17.14.4 Menu factory settings





With this menu you can revert to factory settings.

Confirm your selection with **Start.**

18 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

18.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The oven must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the oven is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ► Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ► The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ► Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ► If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ► Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ► Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

18.2 Cleaning

◆ Cooking chamber and inside of door

- Keep the cooking chamber of the oven clean. Wipe off any spattered or spilt food from the walls of the cooking chamber with a damp cloth.
  If the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.
- Wipe the door, window and the door gaskets with a damp cloth, to remove any spatters and spilt food. Residues on the door gasket can mean that the door does not close properly any more, which will cause the microwaves to escape.
- Wipe off any steam, which has settled on the oven door, with a soft cloth. This may be the case if the device is used in an extremely damp environment and is normal.
- Smells can be removed from the oven by mixing a cup of water with the juice and the skin of a lemon, pouring this into a deep microwave-proof bowl and allowing it to cook in Microwave mode for five minutes. Then, dry off the oven thoroughly with a soft cloth.
- After cleaning the interior space, leave the oven door open until the interior of the device is completely dry.

◆ Front of device and operating panel

- Clean the front of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.
- Please bear in mind that the operating panel does not get wet. Use a soft, damp cloth for cleaning.

HINWEIS Please note

► Leave the oven door open to prevent the device from being re-started accidentally.

◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.
- The stainless steel surfaces can be cleaned with commonly available stainless steel cleaners.

◆ Grill and oven bottom

- The grill has to be removed and cleaned regularly. Clean the grill with warm soap solution or in the dishwasher.
- Wipe the oven bottom with a damp cloth. In the event of hard-to-remove dirt, a mild cleaning agent may be used.

19 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

19.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

19.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	▶ Close device door
	Power plug is not plugged in	▶ Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	▶ Activate fuse
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	▶ Re-set time and power level ▶ Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	▶ Have Service dept repair cooking chamber light.
Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	▶ Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	▶ Observe information on cookware!
The time in the display field is not correct.	Power failure	▶ Re-set time

VORSICHT Attention

- If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

20Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

21Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

22Technical Data

Device	Microwave and Lightwavegrill
Name	MLG 23 Touch black
Model	G90W23MSP-WD
Item No.:	3030
Mains data	230-240 V, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	850 W (Lightwavegrill)
Standby	≤ 1 W
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements (H x W x D):	310 x 508 x 376 mm
Cooking chamber dimensions (H x W x D):	214 x 332 x 346 mm
Oven capacity	23 litre
Net weight	16,7 kg

Mode d'emploi original

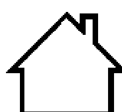
Micro-ondes & gril à ondes lumineuses

MLG 23 Touch black









Artikel-Nr. 3030

23Mode d´emploi

23.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre MLG 23 Touch black vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

23.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au MLG 23 Touch black (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

23.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

23.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

23.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

24Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

24.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de

- décongeler
- réchauffer
- cuire
- griller
- réduire
- cuire au four

des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

24.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ► L'appareil n'est pas prévu pour le séchage, le réchauffage ou échauffer des animaux vivants.
- ► Les thermomètres alimentaires ne sont pas prévus pour un usage avec le micro-onde.
- ► Ne pas utiliser la chambre de cuisson à des fins de conservation des aliments. Ne pas laisser de papiers, ustensiles de cuisine ou des produits alimentaires dans la chambre de cuisson quand le four n'est pas utilisé.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.

24.3 Sources de danger

24.3.1 Dangers avec le micro-onde

WARNUNG Attention

Les effets des micro-ondes sur le corps humains peuvent entraîner des blessures.

Pour éviter de subir les effets des micro-ondes, veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec sa porte ouverte. Si l'interrupteur de sécurité est défectueux ou manipulé il se peut que vous soyez exposé directement aux micro-ondes.
- ► Ne pas disposer d'objet entre la face frontale du four et la porte et évitez le dépôt de salissures ou de restes de produits nettoyants sur les joints de l'appareil.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque :
  - – la porte de l'appareil est déformée
  - – les charnières de porte sont brisées
  - – sont présents des trous ou des fissures sur le carter,

  sur la porte ou sur les parois de la chambre de cuisson.
- ► Ne retirer aucun habillage de l'appareil.

24.3.2 Danger de brulures

WARNUNG Attention

Les aliments réchauffés dans l'appareil ainsi que les instruments de cuisine utilisés et la surface de l'appareil peuvent devenir très chauds.

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

- ► Lorsque vous grillez avec ou sans les micro-ondes, la chambre de cuisson, le corps de chauffage du grill et la porte de l'appareil sont très chauds !
- ► Mettez des gants isolants pour sortir ou entrer les plats à cuire ou à gratiner, ou pour manipuler dans la chambre de cuisson quand le grill est en marche ou était en marche peu de temps avant.
- ► Ne pas utiliser le four pour frire. L'huile chaude peut endommager des pièces du four ou le plat de cuisson et provoquer des brulures.

WARNUNG Attention

- Veuillez noter que l'appareil en mode à micro-ondes chauffe principalement les aliments et les liquides dans un récipient, mais pas le récipient lui-même.
  Malgré que le couvercle du récipient ne soit pas chaud, lorsqu'on retire le récipient de l'appareil et qu'on soulève le couvercle on s'expose à la même quantité de vapeur et de projections qu'avec une cuisson conventionnelle.
- Vérifiez toujours la température des choses cuites, particulièrement quand il s'agit **d'aliments ou de liquides pour bébé**. Il est recommandé de ne jamais ingurgiter des aliments ou des liquides qui sortent directement de l'appareil. Attendez quelques minutes et tournez les aliments ou liquides jusqu'à ce que la chaleur se répartisse régulièrement.
- Avec certains aliments il existe des risques de brulure par retard d'ébullition. Pour les aliments composés de graisse et d'eau, par exemple du bouillon, il faut attendre environ 30 à 60 secondes avant de les retirer de l'appareil. Le mélange a ainsi de se reposer. On évite une ébullition soudaine des aliments ou liquides en y introduisant une cuillère ou un bouillon-cube.
  Pour éviter le retard d'ébullition on peut aussi introduire une cuillère métallique dans le récipient avant la cuisson. Faire attention que la cuillère ne touche en aucun endroit les parois de l'appareil ou le grill, cela peut provoquer sinon des dégâts sur l'appareil.

24.3.3 Danger d'incendie

WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- Veuillez noter que pour cuire, réchauffer, ou décongeler avec l'appareil les délais sont souvent plus courts que sur une cuisinière ou dans le four.
  Des délais trop longs peuvent entraîner le dessèchement et éventuellement l'auto inflammation des aliments. Danger d'incendie !
  Danger d'incendie lors d'un séchage trop long de pain, petits pains, fleurs ou herbes.

⚠WARNUNG Attention

- Ne pas réchauffer dans l'appareil des graines, noyaux de cerises, coussins remplis de gel ou des objets semblables. Ces objets peuvent s'enflammer même lorsque vous les sortez de l'appareil après les avoir réchauffés.
- Ne par échauffer de l'alcool à l'état non dilué.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables. Les récipients perdus en plastique doivent posséder les caractéristiques indiquées au point **«Indications sur la vaisselle pour micro-ondes»**.
- Si vous observez de la fumée, arrêtez l'appareil ou retirez le connecteur de la prise et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.

24.3.4 Danger d'explosion

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil danger d'explosion à cause de la surpression interne.

Pour éviter les risques d'explosion veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- Ne jamais échauffer des mets ou des liquides dans des récipients ou bouteilles fermés.
- Sur les biberons retirez le capuchon d'obturation et la tétine.
- Pour cuire, ne pas utiliser des pots possédant des poignées creuses ou un couvercle à poignée où de l'humidité peut s'introduire, et dont l'humidité ne peut pas s'échapper.
- Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.
- Retirer les fermetures à fil torsadé des sachets en papier ou en plastique, afin d'éviter la création d'une surpression.

24.3.5 Dangers du courant électrique

GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

25Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

25.1 Consignes de sécurité

WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.
- ► En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

25.2 Inventaire et contrôle de transport

Le MLG 23 Touch black est livré de façon standard avec les composants suivants :

- MLG 23 Touch black
- Gril
- Mode d'emploi

HINWEIS **Remarque**

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

25.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Retirez les accessoires qui se trouvent dans la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage.
- Retirez la bande collante de sécurité rouge à la surface de la plaque de fond.
- Ne retirez la feuille sur l´ouverture de ventilation !
- Retirez la feuille de protection bleue sur l'appareil.

HINWEIS **Remarque**

► Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.

► Ne retirez pas le film protecteur de l'intérieur de la porte (le cas échéant), parce que celui-ci facilite le nettoyage de l'appareil.

25.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

25.5 Mise en place

25.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour le four et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm des deux côtés.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

25.5.2 Pour éviter le parasitage radio

L'appareil peut provoquer un parasitage de radios, télévisions ou des appareils semblables.

On peut éliminer ou réduire ce parasitage en observant les points suivants :

- Nettoyer la porte et les surface de joints de l'appareil.
- Disposez la radio, la télévision, etc., aussi loin que possible de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise, de sorte que l'appareil et le récepteur parasité utilisent des circuits électriques différents.
- Utilisez, pour le récepteur, une antenne installée correctement, afin d'obtenir une bonne réception.

25.6 Assemblage des composants

HINWEIS

► L’opération de l’appareil est possible avec gril

► Veuillez utiliser le gril uniquement lorsque vous grillez

25.6.1 Gril et lèchefrite

- Veuillez pousser le gril à l’intérieur du four.
- En cas d'utilisation de la grille de toujours mettre la lèchefrite sous la grille.

25.7 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser

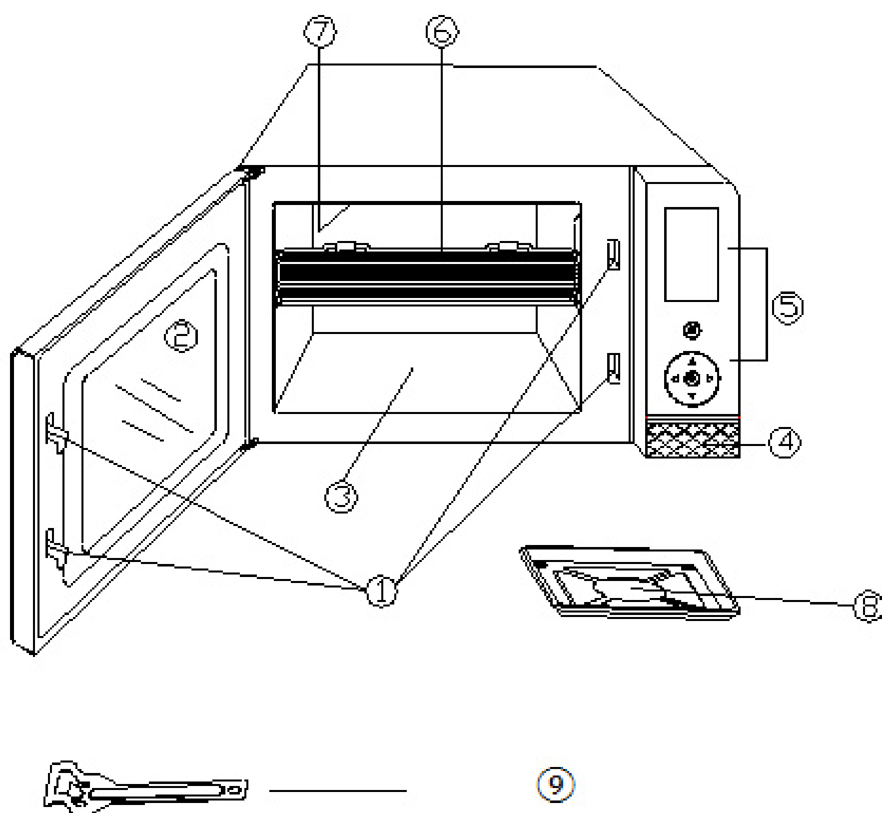
des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.

- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

26Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

26.1 Vue d'ensemble



1) Verrouuillage de sécurité
2) Fenêtre de four
3) Base en céramique
4) Ouvre-porte
5) Panneau de commande
6) Gril
7) Tuyau renfermant une onde lumineuse
8) Lèchefrite
9) Manipulez de la lèchefrite

26.2 Eléments de commande et d'affichage



CASO LOGIC Menu 1.0

Panneau d’affichage indique la sélection du menu, du programme et des informations concernant les paramètres courants et le procédé de cuisson.

Pause/Stop: Pour arrêter temporairement le procédé de cuisson ou pour effacer tous les réglages précédents.

Sélection de menu Touches flèches pour sélectionner le menu, le programme de cuisson et pour régler le temps et le poids.

Start: Pour lancer le programme de cuisson

Ouvre-porte: Toucher pour ouvrir la porte.

26.3 Dispositifs de sécurité

26.3.1 Avertissements sur l'appareil



⚠VORSICHT Prudence

Danger, surfaces très chaudes !

En haut à l'arrière du carter se trouve un avertissement indiquant la présence de surfaces très chaudes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

► Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brulure !

► Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

26.3.2 Verrouillage de porte

Dans le verrouillage de la porte de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte.

⚠VORSICHT Prudence

Danger, micro-ondes !

Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

► Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.

► Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.

26.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

27Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

27.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes

- La puissance et la durée nécessaire pour la cuisson/l´échauffement des aliments dépendent entre autres de la température de départ, de la quantité et du type et de la consistance des aliments. Utiliser la durée de cuisson indiquée la plus courte et prolonger la durée si nécessaire.
- Disposer soigneusement les aliments. Disposer les morceaux les plus épais vers le bord du plat.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Le couvercle protège contre les projections et procure une cuisson/un échauffement plus réguliers.
- Pendant l'échauffement il est conseillé de retourner, désagréger ou de tourner plusieurs fois les aliments, afin d'obtenir une répartition régulière de la température.

- Les éventuels germes présents dans les aliments ne seront détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et par une durée suffisamment importante (> 10 min).
- Piquer ou entailler plusieurs fois les aliments possédant une peau ou une enveloppe solide comme les tomates, saucisses, pommes de terre, aubergines, afin que la vapeur qui se produit puisse s'échapper et que les produits n'éclatent pas.
- On peut cuire les œufs sans coquille dans le micro-onde uniquement après avoir piqué plusieurs fois le jaune. Le jaune d'œuf peut sinon éclater après la cuisson et répandre des projections.
- Après la moitié de la durée de temps de cuisson retourner et déplacer du centre vers les bords les mets comme les boulettes de viande.

27.2 Modes de fonctionnement

L'appareil peut être utilisé avec différents modes de fonctionnement. La liste ci-dessous donne un aperçu des différents modes possibles :

◆ Mode «Micro-onde»

Ce mode sert à l'échauffement normal des aliments.

◆ Mode d‘opération „Gril à ondes lumineuses“

Ce mode d’opération est approprié pour un chauffage homogène et rapide des aliments.

◆ Mode d‘opération „Micro-ondes & gril à ondes lumineuses“

Ce mode d’opération est approprié pour cuire au four à micro-ondes et griller à ondes lumineuses en même temps.

Combinaison 1

Avec ce mode d’opération 30% du procédé de cuisson est utilisé par l’opération micro-ondes et 70% par l’opération à ondes lumineuses.

Combinaison 2

Avec ce mode d’opération 55% du procédé de cuisson est utilisé par l’opération micro-ondes et 45% par l’opération à ondes lumineuses.

◆ Mode «Menu cuisson»

Ce mode permet de sélectionner le programme de cuisson parmi 6 menus différents.

27.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

Le matériaux de vaisselle idéal pour micro-onde doit être perméable aux micro-ondes et permet à l'énergie des ondes de pénétrer dans le récipient pour échauffer les aliments.

Dans le choix de la vaisselle idéale pour micro-onde veuillez observer les conseils suivants :

- ► Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.
- ► Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.
- ► Dans le micro-onde utilisez des récipients ronds ou ovales plutôt que des récipients carrés ou rectangulaires, car dans les coins les aliments ont tendance à surchauffer.
- ► On peut utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les zones sensibles conte un échauffement trop important. Ne pas utiliser trop d'aluminium et conserver une distance d'environ 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois de la chambre du four.
- ► Avec les micro-ondes ou des combinaisons avec le micro-onde, ne pas utiliser de feuilles d'aluminium (voir tableau).

Le tableau suivant est une référence pour l'utilisation de la vaisselle de cuisson adaptée :

Vaisselle	Micro-onde	Gril à ondes lumineuses	Combinaison*
Verre résistant à la chaleur	✔	✔	✔
Verre non résistant à la chaleur	✘	✘	✘
Céramique résistante à la chaleur	✔	✔	✔
Plastique résistant aux micro-ondes	✔	✘	✘
Papier de cuisine	✔	✘	✘
Tôle métallique	✘	✔	✘
Plat métallique	✘	✔	✘
Barquettes et feuilles d'aluminium	✘	✔	✘

* Four à micro-ondes + Gril à ondes lumineuses

27.4 Ouvrir et fermer la porte

◆ **Ouvrir la porte**

Pour ouvrir la porte de l'appareil apuyer l´ouvrir la porte. Si l'appareil était en marche, le programme de cuisson actuel sera interrompu.

HINWEIS Remarque

► Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans le four afin que la chaleur accumulée puisse s'échapper.

◆ **Fermer la porte**

Fermer la porte jusqu'à entendre le clic du verrouillage. Si un programme de cuisson avait été interrompu par l'ouverture de la porte, il pourra être continué en pressant la touche **Démarrage**.

27.5 Allumer/couper le son



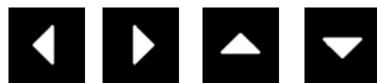
Toucher **Pause/Stop** pour trois secondes pour allumer ou éteindre le son (bip) .

Sur l'écran vous voyez en haut à droite un symbol du haut parleur lorsque le son est allumé- Le symbol est barré lorsque le son est éteint.

27.6 Réactivation

L'appareil dispose d'un arrêt automatique.
Si le cordon d'alimentation est branché, s'il vous plaît ouvrir la porte pour réactiver l'appareil.
En mode veille, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 48 heures. Pour réactiver l'appareil, s'il vous plaît ouvrir la porte. Si l'unité est plus de 24 heures de repos, s'il vous plaît régler l'horloge à nouveau.

28Menu-graphique



En principe vous pouvez naviguer à l’aide des **touches flèches** dans le menu et régler le temps et les quantités.



À l’aide de la **touche “Start”** vous pouvez confirmer votre sélection.

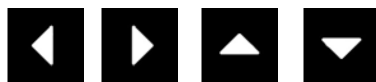
Dans les sous-menus la touche „OK“ est bordé de blanc et en appuyant sur “Start”, vous confirmez „Ok“. Touchez le bouton RETOUR (RETURN) pour revenir à l’écran précedent.



À l’aide de la touche **Pause/Stop** ainsi que la sélection du bouton „Pause“ vous pouvez interrompre le programme et la sélection. Touchez le boutonVu **Pause/Stop** encore une fois, puis vous retournez au menu, premier niveau.

28.1 Vue d’ensemble des menus





Sur le premier niveau vous pouvez sélectionner le menu de cuisson desiré à l’aide des touches flèches

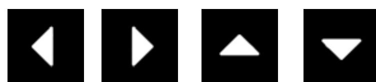


Veuillez confirmer en appuyant sur le bouton **“Start”.**

Vous arrivez au deuxième niveau, exemple: Menu micro-ondes.

28.2 Menu Micro-ondes







Veuillez choisir la puissance désirée avec les touches flèches.

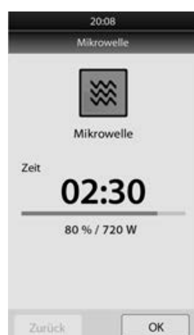
Veuillez confirmer votre sélection par **„Start“.**

Veuillez régler le temps désiré (0-95 minutes) à l’aide des touches flèches. Sous l’affichage vous voyez la puissance sélectionnée.



Veuillez confirmer votre sélection en appuyant sur “**Start”.**
Le programme de cuisson sélectionné commence.

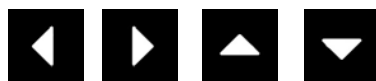
Lorsque le procédé de cuisson vous voyez les réglages sélectionnés.



Affichage	Watt	Puissance		Fonction
900W	900	100 %	High	Cuisson et réchauffage rapide
810W	810	90 %		Cuisson et réchauffage douce
720W	720	80 %		
630W	630	70 %	Medium high	Réchauffage de petites quantités et d'aliments délicats
540W	540	60 %		
450W	450	50 %	Medium	Faible mijotement
360W	360	40 %		
270W	270	30 %	Medium-low/ defrosting	Décongélation rapide
180W	180	20 %		Décongélationdouce des aliments délicats
90W	90	10 %	Low	Tenir chaud
0W	Low			Tenir chaud

28.3 Menu Décongélation





Veuillez régler le poids (100g – 2.300g) de la nourriture à décongéler à l'aide des touches flèches



Confirmez votre sélection en **appuyant "Start".** Le procédé de cuisson commence.



Le programme de décongélation arrête après 2/3 du temps et puis vous pouvez remuer les aliments. En appuyant sur **"Start"** vous pouvez continuer avec le programme.

28.4 Menu Gril à ondes lumineuses & Combinaison

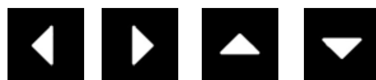


Veuillez sélectionner le menu gril à ondes lumineuses & combinaison.

Veuillez sélectionner le sous-menu désiré.



Exemple: **Mirco-ondes 30 % et gril 70 %**

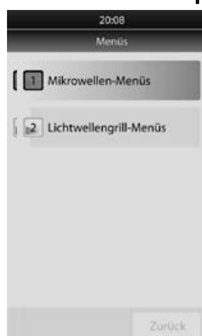


Veuillez régler le temps désiré à l'aide des touches flèches.



Confirmez votre sélection en appuyant sur **Start.** Le programme de cuisson commence.

28.5 Menu principal /menus micro-ondes



Sélectionnez le sous-menu désiré.

Exemple: Menus micro-ondes

28.5.1 Menü (1) Riz



Préparation:

Mettez 150 g de riz dans un bol ou mettez un sac de riz dans un bol. Ajoutez de l'eau selon les normes du fabricant et mettez le bol dans l'appareil.



Confirmez votre sélection en appuyant **"Start".**

Temps de cuisson: 2 minutes

28.5.2 Menu (2) Légumes frais et Menu (8) Mais



Préparation:

Vous avez besoin pour chaque légume frais/mais (100 g) de 2-3 cuillères de l'eau. Mettez les légumes dans un plat et versez l'eau sur les légumes.





Veuillez régler le poids désiré à l'aide des touches flèches et confirmez par **„Start".**



Le programme arrête après 2/3 du temps et puis vous pouvez remuer les aliments. En appuyant sur **„Start"** vous pouvez continuer le programme.

28.5.3 Menu (3) Tagliatelle et Menu (9) Tortellini



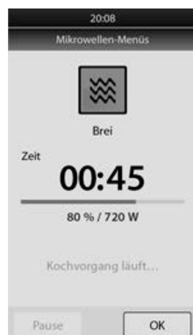


Avec ces menus vous pouvez réchauffer 500 g Tagliatelle/Tortellini bouillis.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **„Start“.**

Temps de cuisson: 3 minutes.

28.5.4 Menu (4) Purrée





Avec ce menu vous pouvez réchauffer 190 g de purrée. Veuillez mettre le purrée dans un bol.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **„Start“.**

Temps de cuisson: 45 secondes

HINWEIS

Veuillez bien secouer le purrée. Vérifiez toujours la température de la nourriture, particulièrement si vous réchauffez **des aliments ou des liquides pour bébés**.

28.5.5 Menu (5) Poisson



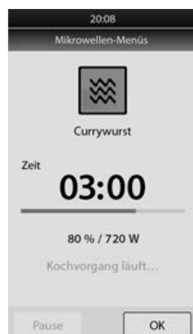


Avec ce menu vous pouvez réchauffer 90 g de poisson.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 3 minutes.

28.5.6 Menu (6) Currywurst, menu (7) Repas prêts et menu (10) Hot dog





Avec ce menu vous pouvez réchauffer des repas prêts (220g), Currywurst (repas prêts 220g) ou Hot dog (repas prêts 220g).

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start"**.

Temps de cuisson: 3 minutes.

28.5.7 Menu (11) Chauffer les boissons





Avec ce menu vous pouvez chauffer un boisson (220ml).

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 30 secondes.

28.5.8 Menu (12) Hamburger



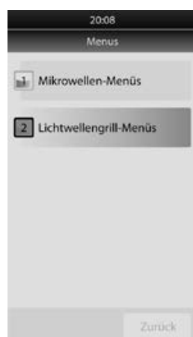


Avec ce menu vous pouvez réchauffer un Hamburger (repas prêts 150g).

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 2 minutes.

28.6 Menu principal-Menu/menu Gril à ondes lumineuses



28.6.1 Menu (1) –Petit pain (pâte fraiche)





Avec ce menu vous pouvez cuire au four 4-5 petits pains (pâte fraiche). Veuillez utiliser le gril livré.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**



Le programme arrête après 2/3 du temps, pour que vous puissiez tourner les petits pains. Continuez votre programme en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 12 minutes.

28.6.2 Menu (2) roulade et menu (6) goulasch





Avec ce menu vous pouvez réchauffer des roulades ou le goulash (repas prêts 460 g).

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 3 minutes.

28.6.3 Menu (3) Canard classique





Avec ce menu vous pouvez réchauffer le canard classique (repas prêts 400 g).

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 3 minutes.

28.6.4 Menu (4) Poulet aigre douce





Avec ce menu vous pouvez réchauffer du poulet aigre douce (repas prêts 375 g).

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 3:30 minutes.

28.6.5 Menu (5) Côtes levées

Avec ce menu vous pouvez réchauffer des côtes levées (repas prêts 750g).

Confirmez votre sélection en appuyant sur "Start".

Temps de cuisson: 5:00 minutes.





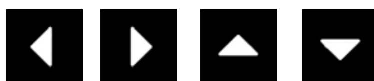
28.7 Menus Cuisson lente

28.7.1 Menu (1) Tofu





Avec ce menu vous pouvez réchauffer 100g-300g de Tofu.



Réglez le poids désiré à l'aide des touches flèches et confirmez en appuyant sur **"Start".**

28.7.2 Menu (2) Purée





Avec ce menu vous pouvez réchauffer 190 g de purée.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 45 secondes.

28.7.3 Menu (3) Pâtes





Avec ce menu vous pouvez réchauffer 500 g de pasta.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 2 minutes.

28.8 Menus Produits surgelés

Les menus pour des produits surgelés travaillent avec une combinaison de 55 % micro-ondes et

45 % gril à ondes lumineuses.



28.8.1 Menu (1) Pizza

Avec ce menu vous pouvez cuire au four 335 g de pizza surgelé.



Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 12 minutes.

28.8.2 Menu (2) American Pizza



Avec ce menu vous pouvez cuire au four 460 g de pizza américain surgelé.



Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 14 minutes.

28.8.3 Menu (3) Lasagne



Avec ce menu vous pouvez cuire au four 400 g de Lasagne surgelé.



Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 11 minutes.

28.8.4 Menu (4) Goulash

Avec ce menu vous pouvez cuire au four 250 g de goulash surgelé.





Confirmez votre sélection en appuyant sur "Start"

Temps de cuisson: 6 minutes.

28.9 Menus Soupes

28.9.1 Menu (1) Soupes en boîte (petite) et menu (3) soupes à base





Avec ce menu vous pouvez réchauffer une soupe en boîte petite (400g) ou une soupe à base (400 g). Veuillez mettre la soupe dans un bol.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 3 minutes.

28.9.2 Menu (2) Soupes en boîte (grande)





Avec ce menu vous pouvez réchauffer une soupe en boîte grande (800g). Veuillez mettre la soupe dans un bol.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Temps de cuisson: 5 minutes.

28.10Menus Nourriture pour bébés

28.10.1 Menu (1) Chauffer du lait, Menu (2) Bouillie, Menu (3) Purée de légumes et Menu (4) purée de carottes et Menu (5) riz au lait





Avec ce menu vous pouvez chauffer 190g du lait, de bouillie, de purée légumes, purée de carottes ou du riz au lait.

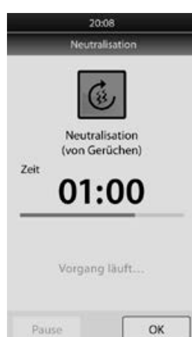
Veuillez mettre la bouillie dans un bol.

Confirmer votre sélection en appuyant sur **"Start".** Temps de cuisson: 45 secondes.

HINWEIS

Veuillez bien secouer le lait. Remuez bien la bouillie. Vérifiez toujours la température de la nourriture, particulièrement si vous réchauffez **des aliments ou des liquides pour bébés**.

28.11Neutralisation (des odeurs)





Avec ce menu vous pouvez neutraliser d' odeurs dans la chambre de cuisson.

Confirmez votre sélection avec **"Start".**

Temps de cuisson: 1 minute.

28.12Stérilisation



Avec ce menu vous pouvez stériliser des petits récipients ou des biberons

Exemple: Stérilisation Gril à ondes lumineues

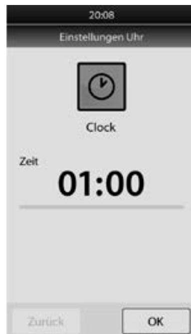


Confirmez votre sélection avec **"Start".**

Temps de cuisson: 1 minute.

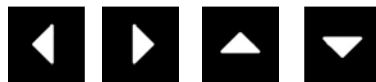
28.13Horloge/Minuterie

28.13.1 Régler horloge



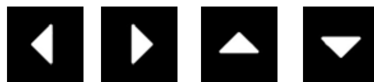


Pressez **"Start",** jusqu'à ce que l'affichage des heures clignote.





Réglez l'affichage des heures à l'aide des touches flèches et confirmez en appuyant sur **"Start".**



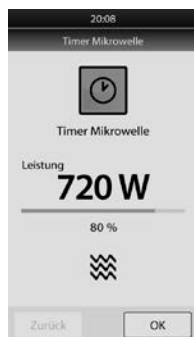


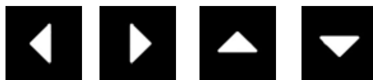
Puis réglez l'affichage des minutes et confirmez en appuyant sur **"Start"**.

Puis confirmez "Retour" en appuyant sur **"Start".**

28.13.2 Régler la minuterie

28.13.2.1. Minuterie micro-ondes

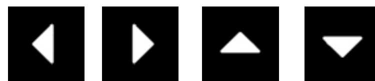






Réglez la puissance désiré à l'aide des touches flèches.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

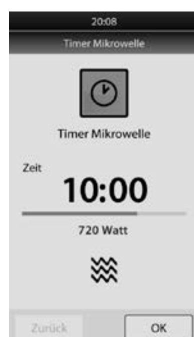


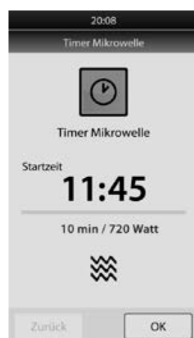
Réglez le temps désiré du procédé de cuisson à l'aide des touches flèches.

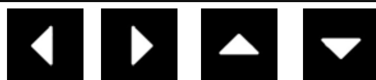


Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Entrer une heure de début

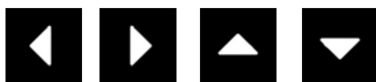








Veuillez régler l'affichage des heures à l'aide des touches flèches et confirmez en appuyant sur **"Start".**



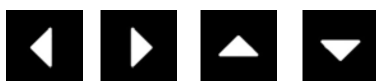


Puis réglez l'affichage des minutes à l'aide des touches flèches et confirmez en appuyant sur **"Start".**

La minuterie fonctionne jusqu'à ce que l'heure de début désiré a été atteinte.

28.13.2.2. Minuterie Gril à ondes lumineuses et Combinaison minuterie





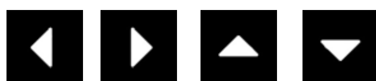
Veuillez régler le temps désiré du procédé de cuisson à l'aide des touches flèches.



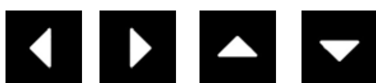
Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

Entrer und heure de début:





Réglez l'affichage des heures à l'aide des touches flèches et confirmez en appuyant sur **"Start"**.

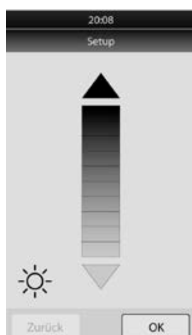




Puis réglez l'affichage des minutes à l'aide des touches flèches et confirmez en appuyant sur **"Start".**

28.14Menu Installation

28.14.1 Menu Luminosité





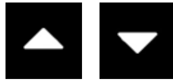


Réglez la luminosité désirée à l'aide des touches flèches.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

28.14.2 Menu économiseur d'écran







Vous pouvez sélectionner entre deux économiseurs d'écran à l'aide des touches flèches. Vous pouvez sélectionner l'affichage du temps ou vous pouvez le cacher et montrer plutôt quelques images de nourriture comme économiseur.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

28.14.3 Menu Fond







À l'aide des touches flèches vous pouvez sélectionner entre un fond bleu et noir.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

28.14.4 Menu paramètres d’usine





Avec ce menu vous pouvez retourner aux paramètres d'usine.

Confirmez votre sélection en appuyant sur **"Start".**

29Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

29.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Le four doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur

sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.

- ► Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ► Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ► Nettoyer la chambre du four après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ► La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ► Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ► Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

29.2 Nettoyage

◆ Chambre du four et intérieur de la porte

- Maintenir la chambre du four propre. Essuyer à l'aide d'un chiffon humide les restes d'aliments collés, aspergés ou tombés sur les parois du four.
  Quand le four est fortement encrassé on peut utiliser un produit nettoyant doux.
- Essuyer la porte, la fenêtre et les joints de porte à l'aide d'un chiffon humide, afin d'éliminer les taches et les restes d'aliments. Les restes sur le joint de la porte peuvent empêcher celle-ci de se refermer complètement et permettre ainsi des fuites de micro-ondes.
- Essuyer la vapeur qui s'est déposée sur la porte du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela peut se produire quand l'appareil est utilisé dans un environnement humide, et c'est tout à fait normal.
- On peut éliminer les odeurs désagréables dans le four en y déposant un saladier adapté au micro-onde contenant de l'eau à laquelle on a mélangé le jus et la peau d'un citron, et en cuisant cinq minutes en mode micro-onde. Sécher ensuite le four à fond à l'aide d'un chiffon doux.
- Après le nettoyage de l'intérieur du four laisser la porte ouverte jusqu'à ce l'appareil soit sec à l'intérieur.

◆ **Face frontale de l'appareil et champ de commande**

- Nettoyer la face frontale et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- S'assurer de ne pas trop mouiller le champ de commande. Pour le nettoyage utiliser un chiffon doux humide.

HINWEIS Remarque

► Laisser la porte du four ouverte afin d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

◆ **Habillage externe**

- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Les surfaces en inox peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyant pour inox habituel.

◆ **Gril et sole du four**

- Le gril doit être nettoyé régulièrement. Nettoyez le gril avec une solution de savon tiède ou au lave-vaisselle.
- Nettoyer avec une éponge humide. En cas de fort encrassement, vous pouvez utiliser un détergent doux.

30Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

30.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.

► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

30.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut	Porte du four pas fermée	► Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	► Brancher le câble

pas démarrer.	Fusible pas enclenché	▶ Enclencher le fusible
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	▶ Régler de nouveau le temps ou la puissance ▶ Répéter l'opération
L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas.	Eclairage du four défectueux.	▶ Faire réparer l'éclairage par le service AV.
Bruits anormaux pendant la marche du micro-onde.	Aliments recouverts de feuille d'aluminium	▶ Retirer la feuille d'aluminium
	Le récipient contient du métal et on peut voir des étincelles dans le four	▶ Observer les indications sur la vaisselle à utiliser
L'heure de l'affichage n'est pas correcte.	Panne de courant	▶ Nouveau réglage de l'heure

VORSICHT Prudence

- ▶ Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

31Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

32Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

33Caractéristiques techniques

Appareil	Micro-ondes & gril à ondes lumineuses
Nom	MLG 23 Touch black
Modèle	G90W23MSP-WD
N°. d'article	3030
Données de raccordement	230-240 V, 50 Hz
Puissance consommée	1400 W (micro-onde)
	850 W (gril à ondes lumineuses)
Standby	< 1 W
Puissance de sortie des micro-ondes	900 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions externes (H/l/T)	310 × 508 x 376 mm
Dimensions du four (H/l/T)	214 x 332 x 346 mm
Capacité du four	23 litres
Poids net	16,7 kg

Istruzioni d'uso originali

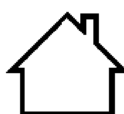
Fornello a microonde e griglia a onde luminose

MLG 23 Touch black









Artikel-Nr. 3030

34 Istruzione d´uso

34.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

MLG 23 Touch black le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

34.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente MLG 23 Touch black (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

34.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

34.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l’installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d’uso, corrispondono all’ultimo stato dell’arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d’uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d’uso
- All’utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All’utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

34.5 Tutela dei diritti d’autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d’autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

35Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

35.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- scongelare
- riscaldare
- cuocere
- grigliare
- addensare
- cuocere nel forno

prodotti alimentari e bevande. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

35.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS **Indicazione**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l’apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l’utilizzo dell’apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Non lasciare l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L’apparecchio può essere danneggiato.
- ► L’apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ► Termometri per alimentari non sono adatte per il funzionamento in un forno a microonde.
- ► Non utilizzi il vano di cottura come deposito. Non lasci prodotti di carta, utensili da cucina o prodotti alimentari nel vano cottura, quando il forno non viene utilizzato.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l’utilizzatore.
- ► Una riparazione dell’apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

35.3 Fonti di pericolo

35.3.1 Pericolo dovuto a microonde

⚠WARNUNG Avviso

L'effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non esporre se stessi o altri alle microonde:

- ► Non fare mai funzionare l'apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di esporsi direttamente alle microonde.
- ► Non piazzi oggetti tra la parte frontale del forno e la porta del forno ed eviti, che si depositi dello sporco o resti di detersivo sulle superfici di tenuta dell'apparecchio.
- ► Non utilizzi l'apparecchio, quando:
  - – la porta dell'apparecchio è piegata
  - – le cerniere della porta sono allentate
  - – vi sono fori o spaccature visibili sull'involucro, sulla porta o sulle pareti del vano cottura.
- ► Non tolga le coperture dall'apparecchio.

35.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ► mentre sta grigliando con o senza il funzionamento a microonde, il vano cottura, il corpo griglia e la porta dell'apparecchio si riscaldano notevolmente!
- ► Indossi dei guanti da forno per introdurre o estrarre alimenti da dorare o da cuocere, o nel maneggiare all'interno del vano cottura, quando la griglia è accesa ossia quando era accesa poco prima.
- ► Non utilizzi il forno per fare delle fritture. Dell'olio caldo può danneggiare parti del forno e le stoviglie per la cottura e può causare bruciature.

WARNUNG Avviso

- Osservi che con il funzionamento a microonde nell'apparecchio vengano riscaldati cibi e liquidi all'interno di un contenitore e non lo stesso contenitore.
  Anche se il contenitore non è caldo, viene prodotta la stessa quantità di vapore e di spruzzi, quando si toglie il coperchio, che si presenta durante una procedura di cottura convenzionale.
- Controlli sempre la temperatura del prodotto cotto, in particolare, quando riscalda prodotti **alimentari o liquidi per neonati**. Si consiglia di non assumere mai prodotti alimentari o liquidi, che provengono direttamente dall'apparecchio. Attenda alcuni minuti e mischi i prodotti alimentari o il liquido, fino a quando il calore si è distribuito in modo uniforme.
- Con determinati prodotti alimentari, sussiste il pericolo di ustioni dovuto ad un ritardo di ebollizione. Con prodotti alimentari, che sono composti da una miscela di grasso ed acqua, per esempio brodo, attenda circa tra i 30 ed i 60 secondi, prima di estrarre il prodotto alimentare dall'apparecchio. La miscela può depositarsi in questa maniera. In questo modo evita una repentina ebollizione, quando si immerge un cucchiaio nel prodotto alimentare o nel liquido o se si aggiunge un dado.
  Per evitare un ritardo di ebollizione, potrà anche mettere un cucchiaio di metallo nel recipiente, prima della cottura. A tal proposito presti attenzione, che il cucchiaio non tocchi in nessun punto le pareti dell'apparecchio o della griglia, visto, che ciò può provocare danni sull'apparecchio.

35.3.3 Pericolo d'incendio

WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- Tenga presente, che i tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con l'apparecchio sono spesso molto più brevi che su una piastra o nel forno tradizionale.
  Tempi d'accensione eccessivi fanno sì che il prodotto si asciughi e che si accenda per autocombustione. Sussiste il pericolo d'incendio!
  Anche un tempo di asciugatura eccessivo del pane, di panini, fiori, erbe comporta pericolo d'incendio.

⚠WARNUNG Avviso

- Non riscaldare cuscini imbottiti di semi, semi di ciliege o gel e cose simili.
  Queste cose possono incendiarsi anche quando vengono estratti dall'apparecchio dopo il riscaldamento.
- Non scaldi dell'alcool non diluito.
- Non lasci incustodito l'apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in contenitori monouso in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.
  Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto **"indicazioni sulle stoviglie per microonde"**.
- Quando individua del fumo spenga l'apparecchio o tolga la spina e tenga la porta chiusa, per soffocare la fiamma.
- Non utilizzi mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.

35.3.4 Pericolo d'esplosione

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori o in bottiglie chiuse.
- Tolga coperchi o tettarelle dai biberon.
- Non utilizzi stoviglie con elementi cavi e tappi, nei cui spazi cavi possa entrare dell'umidità, se tali spazi cavi non vengono sufficientemente aerati.
- Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell'apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.
- Elimini chiusure con fil di ferro torto da sacchetti di carta o di plastica, affinché non possa crearsi sovrappressione.

35.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.

► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.

► Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

36Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

36.1 Indicazioni di sicurezza

WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

► A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

36.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il MLG 23 Touch black viene fornito standard con le seguenti componenti:

- MLG 23 Touch black
- Griglia
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

- ► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

36.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Estragga gli accessori che si trovano nel vano cottura e tolga il materiale d'imballaggio.
- Tolga il nastro adesivo di sicurezza sul fondo del vano cottura.
- Non tolga il adesivo sul apertura aerazione forno!
- Tolga la pellicola protettiva blu sull'apparecchio.

HINWEIS Indicazione

- ► Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.
- ► Il film protettivo sulla parte interna della porta (se presente) non rimuovere, in quanto ciò consente di pulire facilmente il dispositivo.

36.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti.

Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

36.5 Posizionamento

36.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L’apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L’apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L’apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 20 cm di spazio libero sopra il forno, 10 cm dietro al forno e 5 cm su entrambi i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell’apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

36.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Pulisca la porta e la superficie di tenuta dell’apparecchio.
- Posizioni la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l’apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l’apparecchio e per l’apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un’antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

36.6 Montaggio degli accessori

HINWEIS NOTA

► Il funzionamento dell'apparecchio è possibile anche con griglia.

► Impiegare la griglia solo nel funzionamento a griglia.

36.6.1 Griglia et leccarda

- Inserire la griglia nel fornello.
- In caso di usare la griglia sempre messo la leccarda sotto la griglia.

36.7 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell’apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

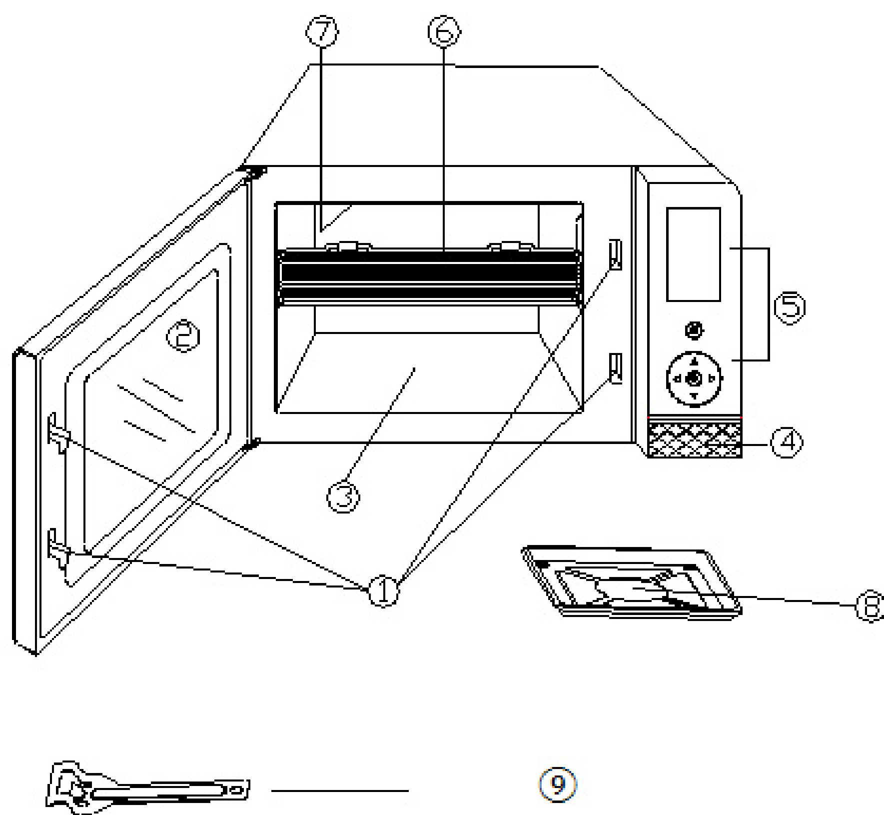
- Prima di connettere l’apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull’apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.

- La connessione dell’apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L’utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d’incendio collegato all’uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell’apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l’installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

37Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

37.1 Panoramica complessiva



1) Bloccaggio di sicurezza sportello
2) Finestrino fornello
3) Fondo di ceramica
4) Aprisportello
5) Campo di comando
6) Griglia
7) Tubo onde luminose
8) Leccarda
9) Maneggiare il leccarda

37.2 Comandi e display



CASO LOGIC Menù 1.0
Visualizzazione a display per la panoramica dei menù, selezione programmi nonché informazioni sulle impostazioni attuali e il processo di cottura.

Pausa/Stop: Per l'arresto temporaneo del programma di cottura oppure per la cancellazione di tutte le precedenti impostazioni.

Selezione menù: tasti a freccia, per la selezione del menù, del programma di cottura nonché l'impostazione di ora e peso.

Start: Premere per avviare il programma di cottura.

Aprisportello: Premere per aprire lo sportello.

37.3 Impostazioni di sicurezza

37.3.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio



⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato posteriore dell'involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

- ► Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!
- ► Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

37.3.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell’apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto a microonde!

Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, esporrà se stesso o altri direttamente ai raggi del microonde.

► Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.

► Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.

37.4 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

38Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull’utilizzo dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► Non lasci l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

38.1 Fondamenti della cottura a microonde

- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Distribuisca accuratamente il preparato da cuocere. Piazzi le parti più spesse sul bordo più esterno della scodella.
- Copra il preparato da cuocere durante la cottura. Coperchi proteggono da spruzzi e contribuiscono alla cottura/al riscaldamento omogeneo.
- Durante il riscaldamento, il preparato da cuocere andrebbe girato, disposto diversamente o rimestato diverse volte per ottenere una distribuzione omogenea della temperatura.

- Eventuali germi nei cibi verranno repressi solo con una temperatura sufficientemente elevata (> 70 °C) e con un tempo sufficientemente lungo (> 10 min).
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Le uova senza guscio potranno essere cotte nel forno a microonde, solo se la pelle del tuorlo è stata preventivamente forata diverse volte. Altrimenti il tuorlo potrebbe spruzzare fuori con un’elevata pressione, al termine della cottura.
- Dopo metà cottura giri i cibi come le polpettine in modo tale che la parte inferiore venga rivolta verso l'alto e la parte centrale venga a trovarsi al bordo, e viceversa.

38.2 Modalità di funzionamento

L’apparecchio può essere fatto funzionare in diverse modalità di funzionamento. La seguente lista visualizza le possibili modalità di funzionamento dell’apparecchio:

◆ Modalità di funzionamento, “microonde”

Questa modalità di funzionamento è adatta ad un riscaldamento normale del preparato da cuocere.

◆ Modo operativo „Griglia a onde luminose“

Questo modo operativo è adatto per il riscaldamento uniforme e veloce di prodotti da cucinare.

◆ Modo operativo „Microonde e griglia a onde luminose“

Questo modo operativo è adatto per la cottura contemporanea a microonde e griglia a onde luminose.

Combinazione 1

Con questo modo operativo l'apparecchio opera per il 30 % del tempo di cottura con microonde e il 70 % del tempo di cottura con onde luminose.

Combinazione 2

Con questo modo operativo l'apparecchio opera per il 55 % del tempo di cottura con microonde e il 45 % del tempo di cottura con onde luminose.

◆ Modalità di funzionamento, “menu cottura”

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 6 diversi menu.

38.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

Il materiale ideale per stoviglie per microonde fa passare le microonde e permette all’energia di penetrare il contenitore per riscaldare il preparato da cuocere.

Osservi le seguenti indicazioni nella scelta delle stoviglie di cottura corrette:

- ► Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.
- ► Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.
- ► Utilizzi stoviglie rotonde o ovali, invece di contenitori quadrati o rettangolari, visto che il composto da cuocere tende a surriscaldarsi negli angoli.
- ► Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per proteggere zone sensibili da un surriscaldamento. Non utilizzi una quantità eccessiva di carta stagnola e tenga una distanza di circa 2,5 cm tra il foglio e le pareti del vano di cottura.
- ► Non utilizzi carta stagnola nell’utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie	**Microonde**	**Griglia a onde luminose**	**Combinazione***
Stoviglie di vetro, resistenti al calore	✓	✓	✓
Stoviglie di vetro non resistenti al calore	✘	✘	✘
Stoviglie di ceramica, resistenti al calore	✓	✓	✓
Contenitori in materiale plastico adatto al microonde	✓	✘	✘
Carta da cucina	✓	✘	✘
Teglia metallica	✘	✓	✘
Supporto metallico	✘	✓	✘
Foglio e contenitore in alluminio	✘	✓	✘

* Microonde+ Griglia a onde luminose

38.4 Aprire/Chiudere la porta

◆ Aprire la porta

Prema il tasto **aprire la porta**, per aprire la porta dell'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.

HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano cottura, per lasciar evacuare il calore accumulato.

◆ Chiudere la porta

Chiuda la porta, fino a quando si sente scattare il bloccaggio della porta. Se un programma di cottura dovesse essere stato interrotto dall'apertura della porta, il programma di cottura attuale continua, quando si preme il tasto **Start**.

38.5 Attiva/disattiva il suono



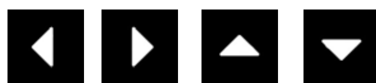
Premere il tasto **Pausa/Stop** tre secondi per attivare o disattivare il suono (segnale acustico).

Con suono attivato, nel display sopra a destra compare un simbolo di altoparlante. Con suono disattivato il simbolo è sbarrato.

38.6 Riattivazione

Il dispositivo è dotato di arresto automatico.
Se il cavo di alimentazione è collegato, si prega di aprire la porta per riattivare il dispositivo.
In modalità di attesa, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 48 ore. Per riattivare il dispositivo, si prega di aprire la porta. Se l'unità è più di 24 ore di inattività, impostare nuovamente l'orologio.

39 Comando menù



Con i tasti a freccia potete navigare nelle panoramiche dei menù nonché impostare il tempo e la quantità.



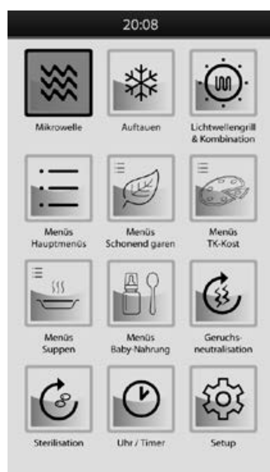
Con il tasto **Start** confermate la vostra selezione.

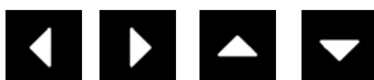
Nei sottomenù il campo „OK“ viene incorniciato bianco e premendo il tasto Start confermate questo „Ok“. Attraverso la selezione del campo „Indietro“ ritornate di una schermata.



Attraverso il tasto **Pausa/Stop** nonché la selezione del campo „Pausa“ potete interrompere il programma e la selezione. Premendo di nuovo il tasto **Pausa/Stop** ritornate nella panoramica dei menù, al livello menù uno.

39.1 Panoramica dei menù





Sul primo livello di menù potete selezionare il menù di cottura desiderato con i tasti a freccia.

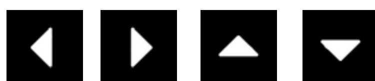


Confermare la selezione con il tasto **Start**.

Andate così al livello di menù due, esempio: Menù Microonde.

39.2 Menù Microonde





Regolare la potenza desiderata con i tasti a freccia.



Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Regolare il tempo desiderato (0-95 minuti) con i tasti a freccia. Sotto il campo Tempo vedete il livello di potenza dapprima selezionato.



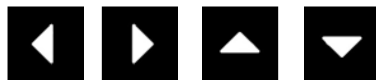
Confermare la selezione con il tasto **Start.** Viene avviato il programma di cottura selezionato.

Durante la cottura vedete le impostazioni selezionate.

Display	Watt	Potenza		Applicazione
900W	900	100 %	alta	cottura e riscaldamento veloce
810W	810	90 %		cottura e riscaldamento moderato
720W	720	80 %		
630W	630	70 %	media-alta	riscaldamento di piccole quantità e di cibi sensibili
540W	540	60 %		
450W	450	50 %	media	cottura lenta continua
360W	360	40 %		
270W	270	30 %	media-bassa/ scongelare	scongelamento veloce
180W	180	20 %		scongelamento moderato di cibi sensibili
90W	90	10 %	bassa	mantenere riscaldato
0W	bassa			mantenere riscaldato

39.3 Menù Scongelamento





Impostare il peso (100 g – 2.300 g) dei cibi da scongelare con i tasti a freccia.



Confermare la selezione con il tasto **Start.** Viene avviato il programma di cottura selezionato.



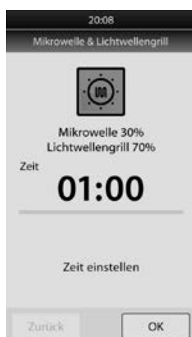
Il programma di scongelamento viene fermato dopo 2/3 del tempo, affinché possiate mescolare il prodotto di cottura. Con **Start** potete proseguire il programma.

39.4 Menù Griglia a onde luminose & Combinazione

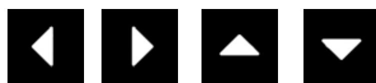


Selezionare il menù Griglia a onde luminose & Combinazione.

Selezionare il sottomenù desiderato.



Esempio: Microonde 30 % e griglia 70 %



Regolare il tempo desiderato con i tasti a freccia.



Confermare la selezione con il tasto **Start.** Viene avviato il programma di cottura selezionato.

39.5 Menù dei menù principali /Menù microonde



Selezionare il sottomenù desiderato.

Esempio: Menù Microonde

39.5.1 Menù (1) Riso



Preparazione:

Riempire 150 g di riso in una scodella oppure mettere un sacchetto di riso di 150 g in una scodella. Riempire la scodella di acqua secondo le indicazioni del produttore e mettere la scodella nell'apparecchio.



Confermare la selezione con il tasto **Start**.

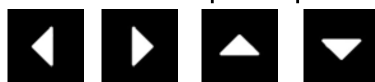
Durata di cottura: 2 minuti

39.5.2 Menù (2) verdura fresca e menù (8) mais



Preparazione:

Per 100 g ciascuno di verdura/mais avete bisogno di 2-3 cucchiai d'acqua. Mettere la verdura in una scodella e distribuire l'acqua sopra la verdura.





Con i tasti a freccia impostare il peso desiderato e confermare con il tasto **Start.**



Il programma viene fermato dopo 2/3 del tempo, affinché possiate mescolare il prodotto di cottura. Con **Start** potete proseguire il programma.

39.5.3 Menù (3) Tagliatelle e menù (9) Tortellini





Con questo menù potete riscaldare 500 g di tagliatelle/tortellini cotti.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 3 minuti

39.5.4 Menù (4) pappa





Con questo menù potete riscaldare 190 g di pappa. Riempire la pappa in una scodellina.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 45 secondi

HINWEIS *NOTA*

Mescolare bene la pappa. Verificare sempre la temperatura del prodotto di cottura, in particolare, quando riscaldate **cibi o liquidi per neonati**.

39.5.5 Menù (5) Pesce

Con questo menù potete riscaldare 90 g di pesce.

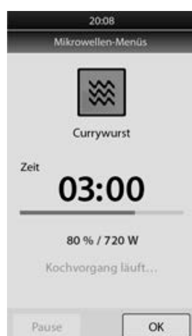




Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 3 minuti

39.5.6 Menù (6) Salsiccia al curry, menù (7) cibo precotto e menù (10) Hot dog





Con questi menù potete riscaldare cibi precotti (220 g), salsiccia al curry (cibo precotto 220 g) oppure Hot dog (cibo precotto 220 g).

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 3 minuti

39.5.7 Menù (11) Riscaldamento bevande





Con questo menù potete riscaldare di nuovo una bevanda (220 ml).

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 30 secondi

39.5.8 Menù (12) Hamburger



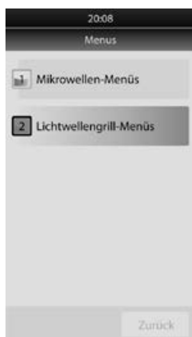


Con questo menù potete riscaldare un hamburger (cibo precotto 150 g).

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 2 minuti

39.6 Menù dei menù principali /Menù onde luminose



39.6.1 Menù (1) panini (impasto fresco)





Con questo menù potete cuocere 4-5 panini (impasto fresco). Utilizzare la griglia in dotazione.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

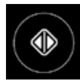


Il programma viene fermato dopo 2/3 del tempo, affinché possiate voltare i panini. Con **Start** potete proseguire il programma.

Durata di cottura: 12 minuti

39.6.2 Menù (2) involtino e menù (6) gulasch



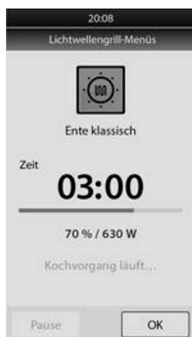


Con questi menù potete riscaldare involtini o gulasch (cibo precotto 460 g).

Confermare la selezione con il tasto **Start**.

Durata di cottura: 3 minuti

39.6.3 Menù (3) anitra classica





Con questo menù potete riscaldare un'anatra classica (cibo precotto 400 g).

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 3 minuti

39.6.4 Menù (4) pollo dolce-aspro





Con questo menù potete riscaldare un pollo dolce-aspro (cibo precotto 375 g).

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 3:30 minuti

39.6.5 Menù (5) costine





Con questo menù potete riscaldare delle costine (cibo precotto 750 g).

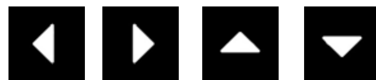
Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 5:00 minuti

39.7 Menù per cottura moderata

39.7.1 Menù (1) Tofu





Con questo menù potete riscaldare 100 g - 300 g di tofu.



Con i tasti a freccia impostare il peso desiderato e confermare con il tasto **Start.**

39.7.2 Menù (2) purè





Con questo menù potete riscaldare 190 g di purè.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 45 secondi

39.7.3 Menù (3) Pasta





Con questo menù potete riscaldare 500 g di pasta.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 2 minuti

39.8 Menù cibi congelati

I menù per cibi congelati operano in combinazione del 55 % con microonde e 45 % con griglia a onde luminose.

39.8.1 Menù (1) Pizza





Con questo menù potete cuocere 335 g di pizza congelata.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 12 minuti

39.8.2 Menù (2) Pizza americana





Con questo menù potete cuocere 460 g di pizza americana congelata.

Confermare la selezione con il tasto Start.

Durata di cottura: 14 minuti

39.8.3 Menù (3) Lasagne





Con questo menù potete cuocere 400 g di lasagne congelate.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 11 minuti

39.8.4 Menù (4) pentola di gulasch





Con questo menù potete cucinare 250 g di gulasch congelato in pentola.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 6 minuti

39.9 Menù Brodo

39.9.1 Menù (1) brodo in barattolo (piccolo) e menù (3) brodo alla crema





Con questi menù potete riscaldare un piccolo baratto di brodo (400 g) oppure un brodo alla crema (400 g). Qui riempire il brodo in una scodella.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 3 minuti

39.9.2 Menù (2) brodo in barattolo (grande)





Con questo menù potete riscaldare un barattolo grande di brodo (800 g). Qui riempire il brodo in una scodella.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 5 minuti

39.10Menù cibo per neonati

39.10.1 Menù (1) riscaldamento latte, menù (2) pappa di latte, Menù (3) pappa di verdure e menù (4) pappa di carote





Con questi menù potete riscaldare 190 g di latte, menù potete riscaldare 190 g di pappa di verdure o di pappa di carote et di pappa di latte o di pappa di semolino.

Riempire la pappa in una scodellina.

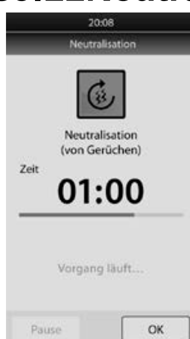
Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata di cottura: 45 secondi

HINWEIS NOTA

Scuotere bene il latte. Mescolare bene la pappa. Verificare sempre la temperatura del prodotto di cottura, in particolare, quando riscaldate **cibi o liquidi per neonati**.

39.11Neutralizzazione (di odori)





Con questo menù potete neutralizzare odori nel vano di cottura.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata: 1 minuto

39.12Sterilizzazione





Con questo menù potete sterilizzare stoviglie oppure ad esempio bottigliette per neonati.

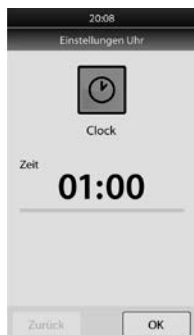
Esempio: Sterilizzazione griglia a onde luminose

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

Durata: 1 minuto

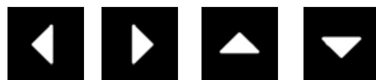
39.13Orologio/Timer

39.13.1 Impostazioni orologio



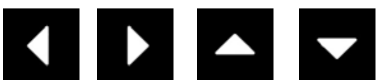
Premere **Start**, finché lampeggia l'ora.







Con i tasti a freccia impostare l'ora e confermare con il tasto **Start.**





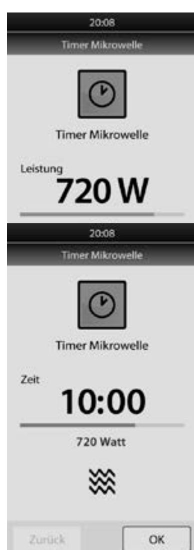


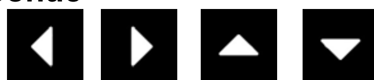
Con i tasti a freccia poi impostare i minuti e confermare con il tasto **Start**.

Con **Start** confermare poi il campo „Indietro“.

39.13.2 Impostazioni del timer

39.13.2.1. Timer microonde

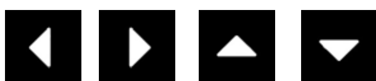




Regolare la potenza desiderata con i tasti a freccia.



Confermare la selezione con il tasto **Start.**

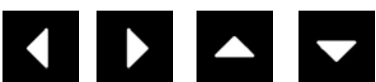




Regolare la durata desiderata della cottura con i tasti a freccia.

Confermare la selezione con il tasto **Start**.

Impostare l'orario di avvio:



Con i tasti a freccia impostare l'ora e confermare con il tasto **Start.**

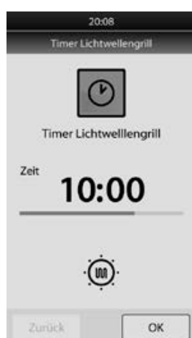


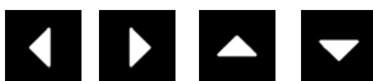


Con i tasti a freccia poi impostare i minuti e confermare con il tasto **Start.**

Il timer scade finché è stato raggiunto il tempo d'avvio desiderato.

39.13.2.2. Timer griglia onde luminose e timer combinazione



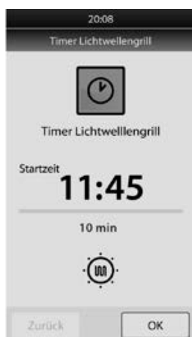


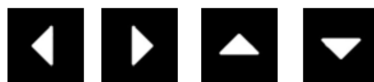


Regolare la durata desiderata della cottura con i tasti a freccia.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

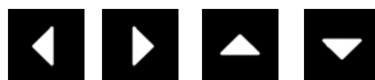
Impostare l'orario di avvio:







Con i tasti a freccia impostare l'ora e confermare con il tasto **Start.**

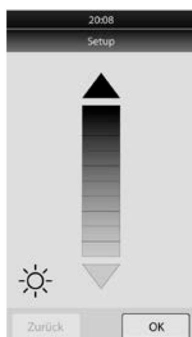




Con i tasti a freccia poi impostare i minuti e confermare con il tasto **Start.**

39.14Menù Setup

39.14.1 Menù Luminosità



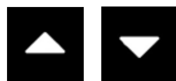


Regolare la luminosità desiderata con i tasti a freccia.

Confermare la selezione con il tasto **Start.**

39.14.2 Menù Salvaschermo





Con i tasti a freccia potete scegliere tra due

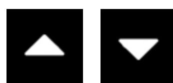
salvaschermo. Potete visualizzare l'orologio oppure lo nascondete e visualizzate quindi alcune immagini di cibi come salvaschermo.



Confermare la selezione con il tasto **Start.**

39.14.3 Menù Sottofondo





Con i tasti a freccia potete scegliere tra sottofondo blu e sottofondo nero.



Confermare la selezione con il tasto **Start.**

39.14.4 Menù Impostazioni di fabbrica



Con questo menù potete ripristinare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica.



Confermare la selezione con il tasto **Start.**

40 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

40.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- Il forno dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il forno non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- Spenga il forno prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.
- Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di

sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.

► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.

► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.

► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

40.2 La pulizia

◆ Vano cottura ed interno porta

- Tenga pulito il vano cottura del forno. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti del vano cottura.
  In caso di un elevato grado di sporcizia del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.
- Passi un panno umido sulla porta, sulla finestra e sulle guarnizioni della porta, per rimuovere spruzzi o composti da cuocere rovesciati. Resti sulle guarnizioni della porta possono aver l'effetto, che la porta non riesca più a chiudersi in maniera adeguata e che possano fuoriuscire microonde.
- Passi un panno morbido sul vapore, che si è depositato sulla porta del forno. Ciò può essere necessario, quando l'apparecchio viene utilizzato in un ambiente molto umido, ed è normale.
- Odori possono essere eliminati dal forno, mischiando una tazza d'acqua con il succo e la buccia di un limone, versando il tutto in un contenitore adatto al microonde e riscaldandolo per cinque minuti in modalità microonde. Di seguito passi accuratamente un panno asciutto e morbido.
- Dopo la pulizia del vano interno lasci aperta la porta del forno, fino a quando l'apparecchio non si sia asciugato all'interno.

◆ Parte frontale dell'apparecchio e comandi

- Pulisca la parte frontale ed i comandi con un panno umido e morbido.
- Si assicuri che i comandi non si bagnino. Utilizzi un panno morbido ed umido per eseguire le pulizie.

HINWEIS Indicazione

► Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.

◆ **Involucro esterno**

- Pulire la superficie esterna dell’apparecchio con un panno umido.
- Le superfici in acciaio Inox possono essere curate con un prodotto comunemente commercializzato per la cura dell'acciaio INOX.

◆ **Griglia e fondo del fornello**

- Di tanto in tanto togliere la griglia e pulirla. Lavare la griglia in una soluzione di sapone calda oppure nella lavastoviglie.
- Strofinare e pulire il fondo del fornello con un detergente dolce. Con forte sporco del fondo del fornello può essere utilizzato un detergente dolce.

41Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

41.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.

► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l’utilizzatore e danni sull’apparecchio.

41.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell’apparecchio non è chiusa	► Chiudere la porta dell’apparecchio
	Non è stata inserita la spina	► Inserire la spina
	L’interruttore di sicurezza non è stato attivato	► Attivare l’interruttore di sicurezza
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	► Reimpostare il tempo e la potenza ► Ripetere la procedura
L’apparecchio funziona,	L’illuminazione del vano	► Far riparare

l'illuminazione del vano cottura invece no	cottura è difettosa.	l'illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti.
Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali.	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	▶ Togliere la carta stagnola
	Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura	▶ Osservare le indicazioni sulle stoviglie
L'ora sul display è errata.	Interruzione della corrente	▶ Impostare nuovamente l'ora

VORSICHT **Attentione**

▶ Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

42Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS **Indicazione**

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

43Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il

valore dell’apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l’apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l’apparecchio (sempre con scontrino d’acquisto!).

44Dati tecnici

Apparecchio	Fornello a microonde e griglia a onde luminose
Nome	MLG 23 Touch black
Modello	G90W23MSP-WD
N. articolo	3030
Dati connessione	230-240 V, 50 Hz
Potenza assorbita	1400 W (microonde)
	850 W (griglia a onde luminose)
Standby	≤ 1 W
Potenza di partenza nominale microonde	900 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (A/L/P)	310 × 508 x 376 mm
Misure vano cottura (A/L/P)	214 × 332 x 346 mm
Capacità del forno	23 litri
Peso netto	16,7 kg

Manual del usuario

Horno microondas y de ondas luminosas

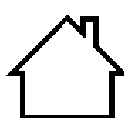
MLG 23 Touch black











Artikel-Nr. 3030

45Manual del usuario

45.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su MLG 23 Touch black le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

45.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del MLG 23 Touch black (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza
- del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

45.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

⚠WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

⚠VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

45.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

45.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

46Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

46.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para

- Descongelar
- Calentar
- Cocer
- Asar
- Confitar
- Hornear

alimentos y bebidas.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto

► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

46.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ► Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- ► Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ► No dejar el aparto en funcionamiento y sin vigilancia.
- ► No utilice el horno cuando esté vacío. El aparato se puede dañar.
- ► El aparato no es adecuado para secar o calentar animales vivos.
- ► Los termómetros para alimentos no son adecuados para el microondas.
- ► No utilice el interior del horno como almacén. No deje papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior del horno cuando no esté en funcionamiento.
- ► La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ► Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.

46.3 Fuentes de peligro

46.3.1 Peligro por microondas

WARNUNG ADVERTENCIA

El efecto de las microondas sobre el cuerpo humano puede producir daños.

Tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad para no exponerse a usted o a otras personas a las microondas:

- ► Nunca haga funcionar el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad estuviera estropeado o manipulado corre el peligro de exposición a microondas.
- ► No coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta y evite el acúmulo de suciedad y restos de productos de limpieza en las superficies de sellado del aparato.
- ► No utilice el aparato en caso de que:
- ► la puerta del aparato esté curvada,
- ► la bisagra esté suelta,
- ► haya agujeros o fisuras visibles en la carcasa, en la puerta o en las paredes interiores del aparato.
- ► No cubra el aparato.

46.3.2 Peligro de quemaduras

WARNUNG ADVERTENCIA

Tanto el alimento cocinado como el menaje utilizado como la superficie del aparato pueden estar muy calientes.

Tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad para evitar quemaduras a usted u a otros:

- ► ¡Cuando cocine con el grill, con o sin microondas, el interior del aparato, el grill y la puerta del aparato estarán calientes!
- ► Utilice manoplas de cocina al meter o sacar alimentos del horno así como al manejar utensilios dentro de éste cuando esté en funcionamiento o se haya acabado de apagar.
- ► No utilice el horno para freir. El aceite caliente puede dañar las piezas del interior así como los utensilios de cocción y puede causar quemaduras.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

- Tenga en cuenta que, cuando el aparato se utiliza en modo microondas, se calienta principalmente la comida y los líquidos y no necesariamente el recipiente que los contiene. Cuando saque el recipiente del aparato, tenga en cuenta que aunque la tapa del recipiente puede no estar caliente, se produce la misma cantidad de vapor y salpicaduras que cuando se cocina con métodos convencionales.
- Compruebe siempre la temperatura del alimento cocinado, **sobre todo si estuviera destinado a bebés**. Es recomendable no tomar alimentos acabados de calentar en el aparato. Espere unos minutos y remueva los alimentos o los líquidos hasta que la temperatura se haya homogeneizado.
- Con determinados alimentos se puede producir retraso del calentamiento. Espere entre 30 a 60 segundos antes de sacarlos del aparato con alimentos compuestos de mezclas de grasa y agua, por ejemplo caldo. De esta manera la mezcla puede reposar y evita la ebullición abrupta al introducir en ella una cuchara o un cubito de caldo.
  Para evitar este retraso en el calentamiento también puede colocar una cuchara de metal antes de la cocción en el recipiente. Tenga en cuenta que la cuchara no toque ningún punto de las paredes del aparato ni del grill ya que el aparato se estropearía.

46.3.3 Peligro de fuego

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

El uso inadecuado del aparato conlleva riesgo de fuego ya que el contenido se puede incendiar.

Para evitar el riesgo de incendio tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad:

- Tenga en cuenta que normalmente, los tiempos de cocción, calentamiento o descongelación son considerablemente más cortos con este aparato que con los fogones o con un horno convencional.
  Mantener el aparato en funcionamiento durante largos periodos de tiempo conlleva a la deshidratación del alimento y finalmente al incendio de éste. ¡Peligro de incendio!
  También existe peligro de incendio al secar pan, panecillos, flores o hierbas aromáticas durante periodos largos de tiempo.

WARNUNG ADVERTENCIA

- ► No calentar las almohadillas rellenas de grano, semillas de cereza o gel ni objetos similares.
  Estos objetos pueden incendiarse incluso después de sacarlos del aparato.
- ► No caliente alcohol sin diluir.
- ► No deje el aparato sin vigilancia cuando caliente o cocine alimentos en recipientes de plástico de un solo uso, de papel u otros materiales combustibles.
  Los recipientes de plástico de un solo uso deben tener las propiedades descritas en la sección “Consejos acerca de la vajilla para microondas”
- ► Si ve salir humo, desconecte el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente eléctrica y mantenga la puerta cerrada para apagar las llamas.
- ► No utilice el aparato para guardar o secar materiales inflamables.

46.3.4 Peligro de explosión

WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ► Nunca caliente comidas o líquidos en recipientes cerrados como, p.ej. latas de conserva. La sobrepresión generada puede resquebrajar el recipiente. Recomendamos calentar una lata de conserva abriéndola y colocándola en una olla llena de un cuarto de agua.
- ► Saque las tapas y las tetinas de los biberones.
- ► No utilice vajilla con asas huecas ya que en ellas se puede acumular la humedad cuando esos huecos no están bien ventilados.
- ► No calentar huevos en su cáscara, ni crudos ni duros ya que se corre el riesgo de que exploten incluso después de sacarlos del microondas.
- ► Elimine los cierres de alambre retorcido de las bolsas de papel o plástico para que no se cree sobrepresión.

46.3.5 Peligro de electrocución

GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.

47 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

47.1 Instrucciones de seguridad

WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.
- Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

47.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El MLG 23 Touch black incluye los siguientes componentes de fábrica:

- MLG 23 Touch black
- Parilla de grill
- Manual del usuario

HINWEIS **Nota**

- ► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

47.3 Desembalaje

Para desempaquetar el aparato siga los pasos siguientes:

Saque el aparato de la caja y elimine el material de embalaje.

Saque los accesorios que se encuentran en el interior y elimine el material de embalaje.

Elimine los adhesivos rojos de seguridad que hay en el fondo interior.

¡No elimine la película que cubre las aperturas de ventilación!

Eliminar la película protectora azul que cubre el aparato.

HINWEIS **Nota**

- ► Para evitar rascaduras y manchas, elimine la película protectora azul una vez que el aparato se encuentre en el sitio donde se vaya a utilizar.
- ► La película protectora en el interior de la puerta (si está disponible) no eliminar, ya que esto permite limpiar fácilmente el dispositivo.

47.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite

los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde”.

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

47.5 Colocación

47.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 10 cm de espacio libre sobre el horno, 10 cm por detrás y 10 cm a ambos lados.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- No coloque la cocina de inducción cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

47.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.

Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.

Limpie la puerta y las juntas del aparato.

Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.

Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.

Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

47.6 Colocación de los accesorios

HINWEIS AVISO

► El aparato puede utilizarse con parrilla.

► La parrilla solo debe colocarse durante el funcionamiento del horno.

47.6.1 Parrilla de grill et de goteo debajo de la parrilla

- Inserte la parrilla de grill en el horno.
- En caso de usar la parrilla siempre poner la bandeja de goteo debajo de la parrilla.

47.7 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.

En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.

La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm^2. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.

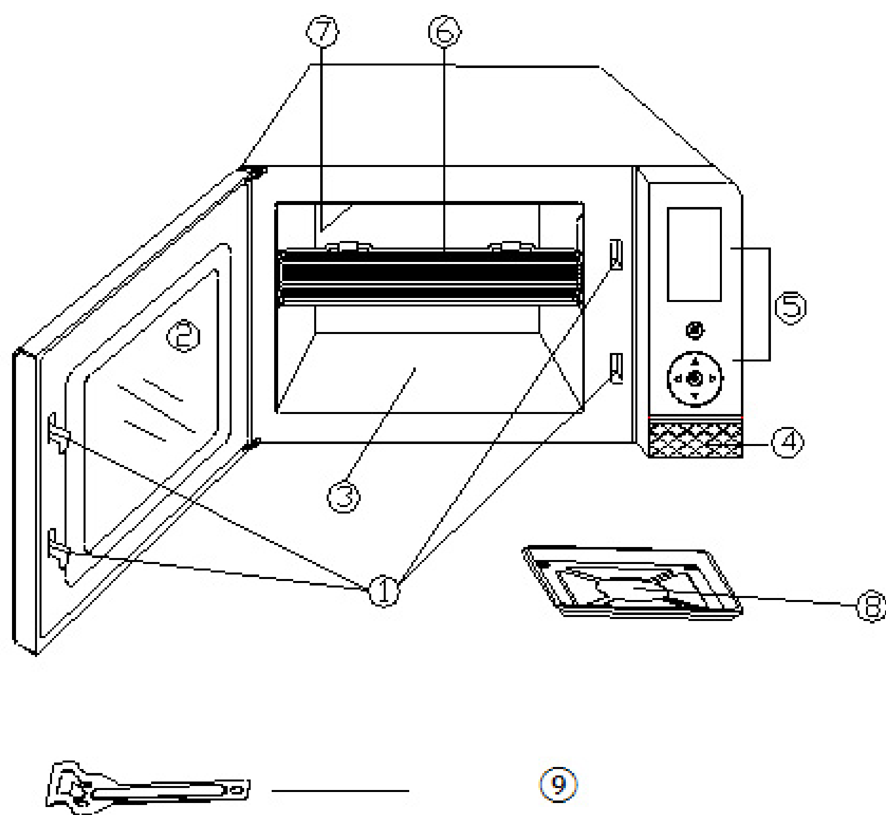
Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

48Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

48.1 Descripción general



1) Bloqueo de seguridad de la puerta
2) Ventanilla del horno
3) Fondo de cerámica
4) Abrepuertas
5) Panel de mando
6) Parrilla de grill
7) Tubos de ondas luminosas
8) Bandeja de goteo
9) Manejar de bandeja de goteo

48.2 Mandos e indicadores



CASO LOGIC Menu 1.0

Pantalla de menús, selección de programas, así como información acerca de los ajustes actuales y el proceso de cocinado.

Pause/Stop: Sirve para detener provisionalmente el programa de cocinado o borrar todos los ajustes previos.

Selección de menú Teclas de flecha para seleccionar el menú, el programa de cocinado y el ajuste de tiempo y peso.

Start: Sirve para iniciar el programa de cocinado.

Abrepuertas: Pulsar para abrir la puerta.

48.3 Ajustes de seguridad

48.3.1 Señales de aviso en el aparato



⚠VORSICHT CUIDADO

¡Peligro debido a una superficie caliente!

En la parte superior trasera se encuentra una señal de peligro debido a superficies calientes. El aparato puede estar muy caliente en esta superficie.

- ► No tocar la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!
- ► No poner objetos sobre el aparato.

48.3.2 Enclaves de cierre

Los enclaves de cierre de la puerta tienen un dispositivo de seguridad, el cual impide el funcionamiento del aparato cuando la puerta se encuentra abierta.

⚠VORSICHT CUIDADO

¡Peligro por exposición a microondas!

Si este dispositivo de seguridad estuviera defectuoso o manipulado, se estaría exponiendo a radiación de microondas, a usted mismo y a otros.

► No poner en funcionamiento si el dispositivo de seguridad estuviera defectuoso.

► No desactivar el dispositivo de seguridad.

48.4 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

49 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

⚠WARNUNG Advertencia

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

49.1 Principios de la cocción con microondas

La potencia y el tiempo necesario para cocer/calentar depende, entre otras variables, de la temperatura final deseada, de la cantidad, del tipo y del estado de la comida.

Distribuya los alimentos cuidadosamente en el plato. Disponga los más gruesos en el borde del plato.

Tape la comida mientras se cueza. Así evitará salpicaduras y ayudará a una cocción/calentamiento más homogénea.

Durante el calentamiento debe girar, remover o revolver el alimento a calentar varias veces para alcanzar un reparto homogéneo de la temperatura.

Los posibles gérmenes presentes en el alimento se matan solamente alcanzando una temperatura suficiente (> 70 °C) durante un tiempo suficientemente largo (> 10 min).

Pinche o corte los alimentos que tengan peladuras consistentes, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas, para evitar que el posible vapor que se pueda producir en su interior no los haga explotar.

Se pueden cocer huevos sin pela en el microondas solo si previamente se pincha la piel de la yema varias veces. Si no, la yema podría explotar y salpicar.

Después de transcurrir la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a alimentos como albóndigas y desplácelos del medio hacia los bordes.

49.2 Modos de funcionamiento

El aparato se puede utilizar en diferentes modos. El siguiente listado muestra los posibles modos de funcionamiento del aparato:

◆ Modo „Microondas“

Este modo se utiliza para la cocción normal de alimentos.

◆ Modo de funcionamiento "horno de ondas luminosas"

Este modo de funcionamiento sirve para calentar alimentos de forma uniforme y rápida.

◆ Modo de funcionamiento "horno microondas y de ondas luminosas"

Este modo de funcionamiento sirve para cocinar a la vez al microondas y hornear mediante ondas luminosas.

Combinación 1

En este modo de funcionamiento, el aparato funciona el 30 % del tiempo de cocción en modo microondas y el 70 % en modo de horneado por ondas luminosas.

Combinación 2

En este modo de funcionamiento, el aparato funciona el 55 % del tiempo de cocción en modo microondas y el 45 % en modo de horneado por ondas luminosas.

◆ Modo „Cocción programada“

Con este modo se puede escoger entre 6 menús de cocción diferentes.

49.3 Consejos acerca de la vajilla para microondas

El material ideal de la vajilla para la cocción con microondas es aquel que deja pasar las microondas y permite utilizar toda la energía para calentar el alimento.

Tenga en cuenta los siguientes consejos para la elección de la vajilla correcta:

- ► Las microondas no pueden atravesar el metal. No se deben utilizar utensilios de metal ni vajilla con decoraciones de metal.
- ► Para la cocción con microondas, no utilice productos con papel reciclado ya que pueden contener fragmentos de metal y provocar chispas y/o fuego.
- ► Utilice vajilla redonda u ovalada en vez de cuadrada o rectangular ya que los alimentos se podrían estancar en los rincones y sobrecalentar.
- ► Se pueden utilizar pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger las partes sensibles del sobrecalentamiento. No utilice demasiado papel de aluminio y mantenga una distancia de unos 2,5 cm entre el papel de aluminio y las paredes de la cámara de cocción.
- ► No utilice papel de aluminio cuando cocine con microondas o alguna combinación con microondas (ver tabla).

Sírvase de la siguiente tabla como referencia para escoger la vajilla correcta:

Vajilla	Micro-ondas	Ondas luminosas	Combinación*
Vajilla de vidrio resistente al calor	✓	✓	✓
Vajilla de vidrio no resistente al calor	✘	✘	✘
Cerámica resistente al calor	✓	✓	✓
Recipientes de plástico resistentes a microondas	✓	✘	✘
Papel de cocina	✓	✘	✘
Bandeja de metal	✘	✓	✘
Soportes de metal	✘	✓	✘
Papel y recipientes de aluminio	✘	✓	✘

* Microondas+ Ondas luminosas

49.4 Apertura/Cierre de la puerta

◆ Apertura de la puerta

Pulse la tecla “abrir puerta” para abrir la puerta del aparato. Si el aparato estuviera funcionando, el programa de cocción se interrumpiría.

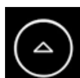
HINWEIS CONSEJO

► Deje la puerta abierta un momento antes de introducir la mano en el interior de la cámara de cocción para que el calor acumulado pueda escapar.

◆ Cierre de la puerta

Cierre la puerta hasta escuchar que los enclaves se hayan encajado. En caso de haber interrumpido un programa al abrir la puerta, éste se reanudará después de apretar la tecla **Inicio**.

49.5 Encender/apagar sonido



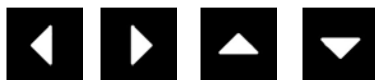
Pulse la tecla **Pause/Stop** durante tres segundos para encender o apagar el sonido (tono en forma de pitido).

En la parte superior derecha de la pantalla se muestra el símbolo del altavoz con el sonido activado. Este aparecerá tachado cuando el sonido está desactivado.

49.6 Reactivación

El dispositivo tiene un apagado automático.
Si el cable eléctrico está enchufado, por favor, abre la puerta para reactivar el dispositivo.
En el modo de espera, el dispositivo se apaga automáticamente después de 48 horas. Para volver a activar el dispositivo, por favor, abra la puerta. Si el equipo tiene más de 24 horas de descanso, ajuste el reloj de nuevo.

50Control del menú



Como norma general, pulsando las teclas de flecha puede navegar a través de las opciones de menú y ajustar el tiempo y las cantidades.



Mediante el botón **Start** puede confirmar la selección realizada.

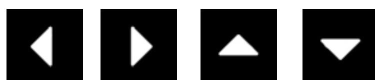


En el submenú, el campo "OK" aparece rodeado de un círculo blanco y pulsando el botón Start puede confirmar este OK. A su vez, al seleccionar el campo "Volver" retrocederá una pantalla hacia atrás.

Mediante el botón **Pause/Stop** y seleccionando el campo "Pause" puede interrumpir el programa y la selección. Pulse el botón **Pause/Stop** de nuevo para acceder a la pantalla de menús, nivel de menú 1.

50.1 Descripción de menús





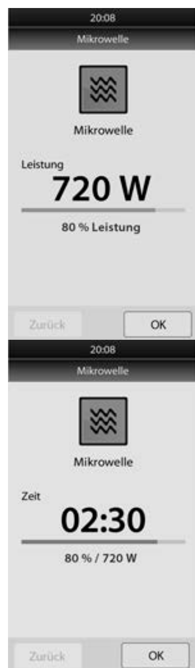


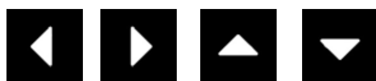
En el primer nivel de menú puede seleccionar el menú de cocinado deseado mediante las teclas de flecha.

Confirme su elección pulsando la tecla **Start.**

Accederá al nivel de menú dos, por ejemplo: menú microondas.

50.2 Menú microondas





Ajuste la potencia deseada mediante las teclas de flecha.

A continuación, confirme su elección pulsando **Start.**



Ajuste el tiempo deseado (de 0 a 95 minutos) mediante las teclas de flecha. Bajo la indicación de tiempo verá el nivel de potencia previamente seleccionado.



Confirme su selección pulsando **Start.** Se iniciará el programa de cocinado seleccionado.

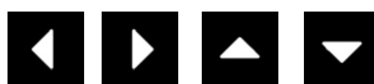
Durante el proceso de cocinado verá los ajustes seleccionados.

Pantalla	Vatios	Potencia		Aplicación
900W	900	100 %	Alta	Cocinado y calentamiento rápido
810W	810	90 %		Cocinado y calentamiento suave
720W	720	80 %		
630W	630	70 %	Media-	Calentamiento de

540W	540	60 %	alta	pequeñas cantidades y comidas sensibles
450W	450	50 %	Media	Recocinado suave
360W	360	40 %		
270W	270	30 %	Medio-bajo/ Descongelado	Descongelado rápido
180W	180	20 %		Descongelado suave de alimentos delicados
90W	90	10 %	Baja	Mantenimiento caliente
0W	Baja			Mantenimiento caliente

50.3 Menú Descongelado





Ajuste el peso (de 100 gr a 2.300 gr) de los alimentos que desea descongelar utilizando las teclas de flecha.



Confirme su selección pulsando **Start**. Se iniciará el programa de cocinado seleccionado.



El programa de descongelado se detiene una vez transcurridos 2/3 del tiempo para poder remover la comida que se está cocinando. Mediante **Start** puede reanudar el programa posteriormente.

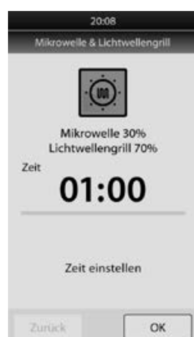
50.4 Menú horno de ondas luminosas y combinación

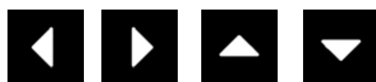


Seleccione el menú Horno de ondas luminosas y combinación.

Seleccione el subprograma deseado.

Ejemplo: **Microondas 30% y horno 70%**





Ajuste el tiempo deseado mediante las teclas de flecha.



Confirme su selección pulsando **Start.** Se iniciará el programa de cocinado seleccionado.

50.5 Menús Menús principales/Menús de microondas



Seleccione el subprograma deseado.

Ejemplo: Menús de microondas

50.5.1 Menú (1) Arroz



Preparación:

Llene 150 gr. de arroz o una bolsa de arroz de 150 gr. en una fuente. Vierta agua conforme a las especificaciones del fabricante e introduzca la fuente en el aparato.



Confirme la selección pulsando **Start.**

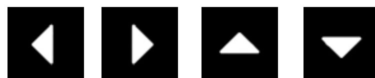
Duración del cocinado: 2 minutos.

50.5.2 Menú (2) Verdura fresca y menú (8) Maíz



Preparación:

Precisa 100 gr. de verdura fresca/maíz y de 2 a 3 cucharadas de agua. Vierta la verdura en una fuente y rocíe el agua sobre la verdura.



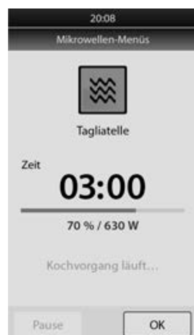


Mediante las teclas de flecha, ajuste el peso deseado y confirme pulsando **Start.**



El programa se detiene una vez transcurridos 2/3 del tiempo para poder remover la comida que se está cocinando. Mediante **Start** puede reanudar el programa posteriormente.

50.5.3 Menú (3) Tallarines y menú (9) Tortellini



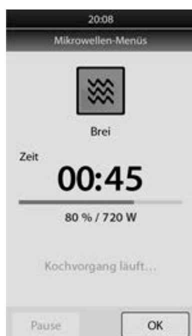
En estos menús es posible calentar 500 gr. de tallarines/tortellini cocidos.



Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 3 minutos.

50.5.4 Menú (4) Pudding





En este menú puede calentar 190 gr. de pudding. Vierta el pudding en un bol pequeño.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 45 segundos.

HINWEIS AVISO

Remueva bien el puré o papilla. Compruebe la temperatura del alimento que desea cocinar, sobre todo cuando calienta **alimentos o bebidas líquidas para bebés.**

50.5.5 Menú (5) Pescado





En este menú puede calentar 90 gr. de pescado.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 3 minutos.

50.5.6 Menú (6) salchichas al curry, Menú (7) Plato precocinado y Menú (10) Perrito caliente





En estos menús puede calentar platos precocinados (220 gr), salchicha al curry (plato precocinado de 220 gr) o perritos calientes (plato precocinado de 220gr).

Confirme su selección pulsando **Start.**

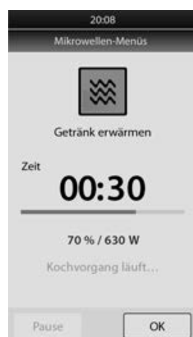
Duración del cocinado: 3 minutos.

50.5.7 Menú (11) Calentar bebida

En este menú puede recalentar una bebida (220ml).

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 30 segundos.





50.5.8 Menú (12) Hamburguesa



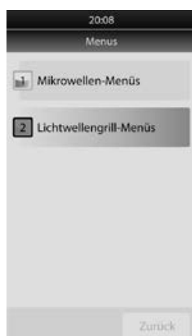


En este menú puede calentar una hamburguesa (plato precocinado de 150 gr)..

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 2 minutos.

50.6 Menús principales/Menús para horno de ondas luminosas



50.6.1 Menú (1) Panecillos (masa fresca)



En este menú puede hornear de 4 a 5 panecillos (masa fresca). Para ello, utilice exclusivamente la parrilla de grill incluida.



Confirme su selección pulsando **Start**.



El programa se detiene una vez transcurridos 2/3 del tiempo para poder dar la vuelta al panecillo. Mediante **Start** puede reanudar el programa posteriormente.

Duración del cocinado: 12 minutos.

50.6.2 Menú (2) Col rellena de carne picada y menú (6) Estofado de carne "gulasch"



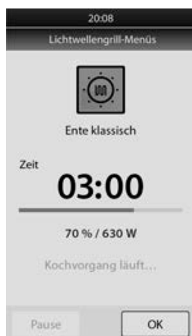


En este menú puede calentar col rellena de carne o gulasch (plato precocinado de 460 gr.).

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 3 minutos.

50.6.3 Menú (3) Pato clásico





En este menú puede calentar un plato precocinado de pato clásico (400 gr.).

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 3 minutos.

50.6.4 Menú (4) Pollo agridulce





En este menú puede calentar un plato precocinado de pollo agridulce (375 gr.).

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 3:30 minutos

50.6.5 Menú (5) Costillas





En este menú puede calentar un plato precocinado de costillas (750 gr.).

Confirme su selección pulsando **Start.**

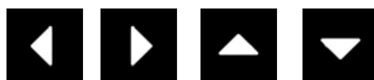
Duración del cocinado: 5:00 minutos

50.7 Menús de cocinado suave

50.7.1 Menú (1) Tofu



En este menú puede calentar de 100 a 300 gr. de tofu.





Mediante las teclas de flecha, ajuste el peso deseado y confirme pulsando **Start.**

50.7.2 Menú (2) Puré





En este menú puede calentar 190 gr de puré.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 45 segundos.

50.7.3 Menú (3) Pasta





En este menú puede calentar 500 gr. de pasta.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 2 minutos.

50.8 Menús de comida ultracongelada

Los menús para comida ultracongelada funcionan con una combinación de 55% microondas y 45% horno de ondas luminosas.

50.8.1 Menú (1) Pizza





En este menú puede calentar 335 gr de pizza ultracongelada.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 12 minutos.

50.8.2 Menú (2) Pizza americana





En este menú puede calentar 460 gr de pizza ultracongelada americana.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 14 minutos.

50.8.3 Menú (3) Lasaña





En este menú puede calentar 400 gr de lasaña ultracongelada.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 11 minutos.

50.8.4 Menú (4) Estofado de carne (gulasch)





En este menú puede calentar 250 gr de estofado de gulash ultracongelado.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 6 minutos.

50.9 Menús de sopas

50.9.1 Menú (1) Sopa en lata (pequeña) y menú (3) Sopa en crema





En este menú puede calentar sopa en lata pequeña (400 gr) o sopa en crema (400 gr.). Para ello, vierta la sopa en una fuente.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 3 minutos.

50.9.2 Menú (2) Sopa en lata (grande)





En este menú puede calentar una sopa en lata (800 gr.). Para ello, vierta la sopa en una fuente.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 5 minutos.

50.10Menús de alimentación para bebés

50.10.1 Menú(1) Calentar leche, Menú (2) Pudding de leche, Menú (3) Pudding de verduras, Menú (4) Pudding de zanahorias y Menú (5) pudding de vainilla





En estos menús puede calentar 190 gr. de leche, pudding de leche, menús puede calentar 190 gr. de pudding de leche o de zanahorias o de vainilla.

Vierta el pudding en un bol pequeño

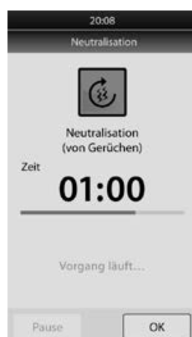
Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración del cocinado: 45 segundos.

HINWEIS AVISO

Agite bien la leche. Remueva bien el puré o papilla. Compruebe la temperatura del alimento que desea cocinar, sobre todo cuando calienta **alimentos o bebidas líquidas para bebés.**

50.11Neutralización (de olores)





En este menú puede neutralizar olores en el habitáculo de cocinado.

Confirme su selección pulsando **Start.**

Duración: 1 minuto.



50.12Esterilización

En este menú puede esterilizar vajilla o, p.ej. biberones de bebé.

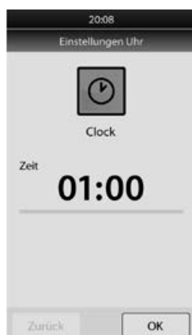
Ejemplo: Esterilización en el horno de ondas luminosas

Confirme su selección pulsando **Start.**

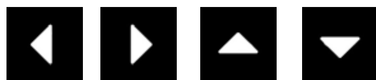
Duración: 1 minuto.

50.13Hora/temporizador

50.13.1 Ajustes de hora



Pulse **Start**, hasta que parpadee la indicación de las horas.





Mediante las teclas de flecha, ajuste la indicación de las horas y confirme pulsando **Start.**







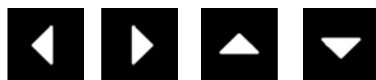
A continuación, mediante las teclas de flecha, ajuste la indicación de los minutos y confirme pulsando **Start.**

Luego confirme el campo "Volver" pulsando **Start.**

50.13.2 Ajustes de temporizador

50.13.2.1. Temporizador del microondas

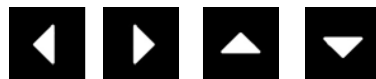




Ajuste la potencia deseada mediante las teclas de flecha.



Confirme su selección pulsando **Start.**

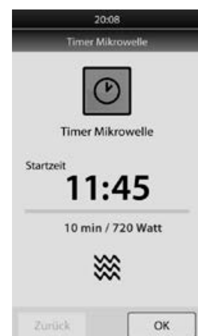


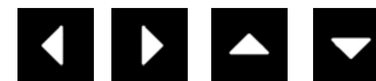
Ajuste la duración deseada del proceso de cocinado mediante las teclas de flecha.



Confirme su selección pulsando **Start.**

Ajuste del reloj de arranque:







Mediante las teclas de flecha, ajuste la indicación de las horas y confirme pulsando **Start.**



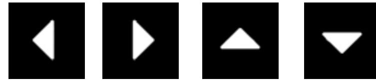


A continuación, mediante las teclas de flecha, ajuste la indicación de los minutos y confirme pulsando **Start.**

El temporizador funcionará hasta alcanzar la hora de inicio deseada.

50.13.2.2. Temporizador de horno de ondas luminosas y temporizador combinación



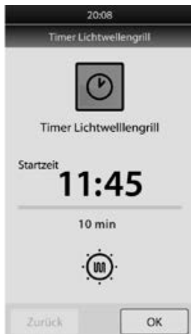


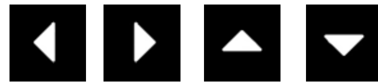


Ajuste la duración deseada del proceso de cocinado mediante las teclas de flecha.

Confirme su selección pulsando **Start.**

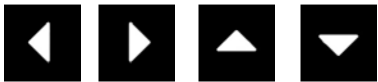
Ajustar la hora de arranque:







Mediante las teclas de flecha, ajuste la indicación de las horas y confirme pulsando **Start.**

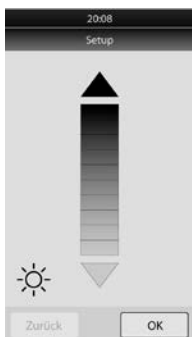


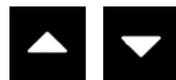


A continuación, mediante las teclas de flecha, ajuste la indicación de los minutos y confirme pulsando **Start.**

50.14Menú Ajustes

50.14.1 Menú Brillo

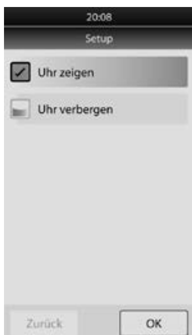




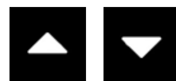


Ajuste el brillo deseado mediante las teclas de flecha.

Confirme su selección pulsando **Start.**



50.14.2 Menú Salvapantallas





Mediante las teclas de flecha puede elegir entre dos salvapantallas distintos. Puede mostrar el reloj u ocultarlo y mostrar así algunas imágenes de comidas como salvapantallas.

Confirme su selección pulsando **Start.**

50.14.3 Menú Fondo







Mediante las teclas de flecha puede elegir entre el fondo azul y el negro.

Confirme su selección pulsando **Start.**

50.14.4 Menú Ajuste de fábrica





Este menú permite restablecer los ajustes de fábrica del aparato.

Confirme su selección pulsando **Start.**

51Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

51.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ► El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ► Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ► El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras Espere hasta que el aparato enfríe.
- ► Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.

- ► Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ► No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ► No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

51.2 Limpieza

◆ Cámara de cocción y cara interior de la puerta

- Mantenga la cámara de cocción del horno limpia. Elimine de las paredes de la cámara las salpicaduras o derrames de alimento con un trapo húmedo. Para la suciedad más difícil puede utilizar un producto de limpieza suave.
- Limpie la puerta, la ventana y las juntas de la puerta con un trapo húmedo para eliminar salpicaduras y derrames de alimentos. Los restos de alimentos en las juntas de la puerta pueden provocar que ésta no cierre correctamente y con ello la salida de microondas.
- Limpie el vapor que se haya depositado en la puerta del horno con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando se utiliza en ambientes muy húmedos y es algo normal.
- Puede eliminar los olores del horno cociendo en un recipiente hondo para microondas durante cinco minutos, una taza de agua a la que se ha añadido el zumo y la pela de un limón. Seque el horno en profundidad con un trapo suave.
- Después de la limpieza del interior, deje la puerta del horno abierta hasta que el aparato esté seco.

◆ Parte frontal del aparato y panel de control

- Limpie la parte frontal del aparato y el panel de control con un trapo suave humedecido.
- Asegúrese de que el panel de control no se moje mucho. Utilice para su limpieza un trapo suave y húmedo.

HINWEIS CONSEJO

- ► Deje la puerta del horno abierta para evitar su puesta en marcha por descuido.

◆ Carcasa del aparato

- Limpiar la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo.

- Las superficies de acero inoxidable se pueden limpiar con productos especiales para acero inoxidable.

◆ **Parrilla de grill y fondo del horno**

- La parrilla de grill debe retirarse y limpiarse periódicamente. Lave la parrilla de grill sumergiéndola en una solución jabonosa o en el lavavajillas.
- Limpie la base o fondo del horno con un limpiador suave. Si la suciedad del horno es acusada puede utilizarse un limpiador suave.

52 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

52.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

- ► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ► Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

52.2 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallos	Posible causa	Subsanación
El programa seleccionado no se inicia.	La puerta del aparato no está cerrada	► Cerrar la puerta del aparato
	El enchufe no está conectado a la corriente	► Conectar el enchufe
	El fusible no está conectado	► Conectar el fusible
Al finalizar el tiempo seleccionado, el alimento no está suficientemente descongelado, caliente o cocido.	Se ha seleccionado un tiempo o una potencia errónea	► Ajustar un nuevo tiempo y potencia ► Repetir el proceso

El aparato funciona pero la luz de la cámara de cocción no.	La luz de la cámara de cocción está defectuosa	▶ Hacer reparar la luz de la cámara de cocción en el servicio de mantenimiento.
Durante el funcionamiento del microondas se oyen ruidos anómalos.	La comida está tapada con papel de aluminio	▶ Eliminar el papel de aluminio
	La vajilla contiene metal y se producen chispas en la cámara de cocción.	▶ Observar los consejos para la vajilla
La hora que muestra la pantalla no es correcta.	Corte eléctrico	▶ Ajustar de nuevo la hora

VORSICHT Precaución

- ▶ Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

53 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

54 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

55Datos técnicos

Aparato	Horno microondas y de ondas luminosas
Denominación	MLG 23 Touch black
Modelo	G90W23MSP-WD
Nº de art.	3030
Conexión	230-240 V, 50 Hz
Potencia consumida	1400 W (microondas)
	850 W (ondas luminosas)
Standby	≤ 1 W
Potencia de salida del microondas	900 W
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones exteriores (H/An/Fondo)	310 × 508 x 376 mm
Medidas de la cámara de cocción (alto/ancho/fondo)	214 x 332 x 346 mm
Capacidad del horno	23 litros
Peso neto	16,7 kg

Originele Gebruiksaanwijzing

Magnetron en lichtgolven-grill

MLG 23 Touch black









Artikel-Nr. 3030

56 Gebruiksaanwijzing

56.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw MLG 23 Touch black als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

56.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de MLG 23 Touch black (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

ingebruikname

bediening

oplossing van een storing en/of

reiniging

van het apparaat belast is.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

56.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠VORSICHT

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

56.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.
Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

56.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

57 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

57.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

- Ontdooien
- Verwarmen
- Koken
- Grillen
- Inkoken
- bakken

van levensmiddelen en dranken bestemd.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

► Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

57.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ► Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ► Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- ► Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.
- ► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ► Gebruik de oven niet als deze leeg is. Het apparaat kan beschadigd worden.
- ► Het apparaat is niet gemaakt om levende dieren te drogen, verwarmen of verhitten.
- ► Thermometers voor gerechten zijn niet geschikt voor magnetrongebruik.
- ► Gebruik de binnenruimte niet als opslagplaats. Laat geen papierproducten, kookgereedschap of levensmiddelen in de binnenruimte als de oven niet gebruikt wordt.
- ► Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

57.3 Bronnen van gevaar

57.3.1 Gevaar door microgolven

⚠WARNUNG

De invloed van microgolven op het menselijk lichaam kan tot letsels leiden.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet bloot te stellen aan microgolven:

- ► Nooit het apparaat gebruiken met een open deur. Door een defecte of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat het gevaar direct blootgesteld te worden aan microgolven.
- ► Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en vermijd afzetting van vuil of resten van reinigingsmiddelen op de dichtingen van het apparaat
- ► Gebruik het apparaat niet als:
  - – de deur van het apparaat verbogen is
  - – de deurscharnieren los zitten
  - – er zichtbare gaten of barsten aan de buitenkant zitten, op de deur of aan de binnenkant zitten
- ► Verwijder geen afdichtingmateriaal van het apparaat.

57.3.2 Verbrandingsgevaar

⚠WARNUNG

De in dit apparaat verwarmde gerechten en het gebruikte kookgerei alsook de oppervlakte van het apparaat kunnen zeer heet worden.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet te branden of aan kokende vloeistof te verbranden:

- ► Bij het grillen met en zonder magnetrongebruik worden de binnenruimte, het grillverwarmingselement en de deur van het apparaat heet!
- ► Trek uw ovenhandschoenen aan bij het naar binnen schuiven of er uitnemen van ovenschotels en gegrilde gerechten, bij gebruik van de binnenruimte bij een ingeschakelde grilfunctie of als deze functie pas uitgeschakeld is.
- ► Gebruik de oven niet om te frituren. Hete olie kan delen van de oven en kookgerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.

⚠WARNUNG

- ► Let u er op, dat in het apparaat bij magnetrongebruik voornamelijk de gerechten en vloeistoffen in een vorm verhit worden en niet de vorm zelf. Hoewel de deksel van een vorm niet heet is als u hem uit het apparaat haalt, ontstaat bij het afnemen van de deksel een gelijke hoeveelheid damp en spetters als bij een conventionele manier van koken.
- ► Test altijd de temperatuur van de gerechten, met name als u **levensmiddelen of vloeistoffen voor baby's** opwarmt. Het is raadzaam nooit levensmiddelen of vloeistoffen te consumeren als deze direct uit het apparaat komen. Wacht u enkele minuten en roer de levensmiddelen of vloeistoffen om, totdat de warmte zich gelijkmatig verdeeld heeft.
- ► Bij bepaalde levensmiddelen bestaat het gevaar op verbranden door een vertraging in het kookproces. Wacht ongeveer 30 tot 60 seconden af bij het uit het apparaat halen van levensmiddelen die uit een mengsel van vet en water bestaan, zoals bijvoorbeeld bouillon. Dit mengsel kan dan tot rust komen. U voorkomt een plotseling zieden (koken) als u een lepel in het levensmiddel of in de vloeistof houdt of een bouillonblokje toevoegt.
  Om deze kookvertraging te verhinderen kunt u ook vóór bereiding een metalen in de vorm leggen. Let u er op dat de lepel nergens de wand van het apparaat of de grill aanraakt, omdat dit kan leiden tot beschadiging van het apparaat.

57.3.3 Brandgevaar

⚠WARNUNG

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar doordat de inhoud vlamvat.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ► Let u er op dat de tijden bij het koken, verwarmen, ontdooien met het apparaat vaak behoorlijk korter zijn dan bij een kookplaat of oven.
  Te lange bereidingstijden leiden tot uitdrogen en eventueel tot explosie van het levensmiddel. Er bestaat brandgevaar! Brandgevaar bestaat ook bij het te lang drogen van brood, broodjes, bloemen, kruiden.
- ► Met kapok, kersenpitten of gel gevulde kussens en soortgelijke dingen niet in het apparaat opwarmen.

Deze dingen kunnen ontvlammen, ook als ze na verwarming uit het apparaat genomen worden.

- ► Verwarmt u geen alcohol in onverdunde toestand.
- ► Laat het apparaat niet onbeheerd als u levensmiddelen in wegwerpvormen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of gaar wil laten worden. Wegwerpvormen uit kunststof moeten voldoen aan de onder “**Aanwijzingen magnetron kookgerei**” genoemde eigenschappen.
- ► Schakel het apparaat uit of beter gezegd, trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten als u rook signaleert, om zo de vlammen te smoren.
- ► Gebruik het apparaat nooit om ontvlambare materialen te bewaren of te drogen.

57.3.4 Explosiegevaar

⚠WARNUNG

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door overdruk.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te voorkomen:

- ► Verwam nooit gerechten of vloeistoffen in afgesloten vormen of flessen.
- ► Verwijder bij babyflessen de afsluitdop en speen.
- ► Gebruik bij het koken geen kookgerei met holle, gebogen handgrepen en dekselknoppen, waardoor vocht in de holle ruimtes kan ontstaan als deze holle ruimtes niet voldoende ontlucht zijn.
- ► Eieren met schaal en hele hard gekookte eieren niet in het apparaat opwarmen, omdat ze ook na de behandeling in de magnetron nog exploderen kunnen.
- ► Verwijder de uit draad gemaakte afsluitingen bij papier- of kunststofzakjes, zodat er geen overdruk opgebouwd kan worden.

57.3.5 Gevaar door elektrische stroom

⚠GEFAHR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ► Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ► Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.

58 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

58.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.
- ► Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

58.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De MLG 23 Touch black wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- MLG 23 Touch black
- Grillrooster
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS

► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.

► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

58.3 AUitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Neem de accessoires uit de binnenkant van het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder het rode veiligheidsplakband op de bodem van de binnenkant.
- Verwijder niet de folie van de afzuigopening!
- Verwijder de blauwe beschermfolie van het apparaat.

Tip

► Verwijder de blauwe beschermfolie pas kort voordat het apparaat op de werkplek wordt neergezet, om zo krassen en vervuiling te voorkomen.

► De beschermende film op de binnenkant van de deur (indien aanwezig) niet verwijderd, aangezien dit een eenvoudig reinigen apparaat.

58.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar



Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop

bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

58.5 Plaatsen

58.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de oven en het volgens de verwachtingen zwaarste in de oven bereidde gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u 20 cm. vrije ruimte boven de apparaat, 10 cm. aan de achterkant en 5 cm. aan beide zijden.
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

58.5.2 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio’s, televisies of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Reinig de deur en de afdichtingen van het apparaat.
- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat.
- Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zo zeker te zijn van een goede ontvangst.

58.6 Montage van de onderdelen

HINWEIS Bemerking

► Het apparaat kan met het grillrooster worden gebruikt.

► Het grillrooster alleen gebruiken op de grill-stand.

58.6.1 Grillrooster en lekbak

- Het grillrooster in de oven schuiven.
- In het geval van het gebruik van de grill altijd op de lekbak onder de grill.

58.7 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

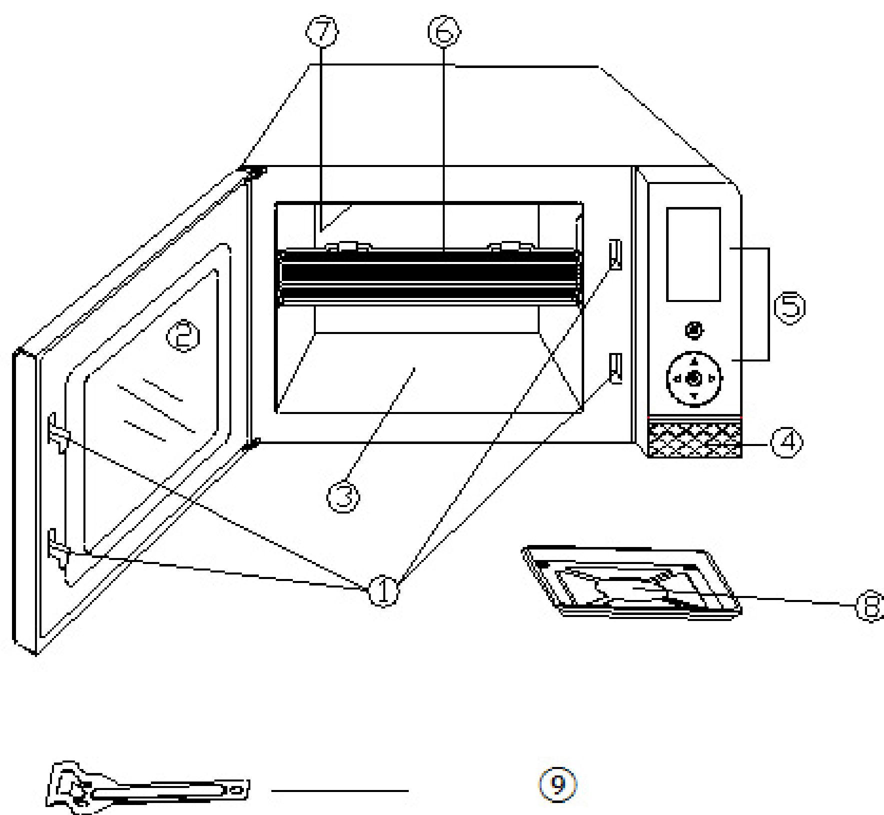
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.

- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
  De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

59 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

59.1 Algemeen overzicht



1) Afsluiting veiligheidsdeur
2) Ovenvenster
3) Keramische bodem
4) Deuropener
5) Bedieningspaneel
6) Grillrooster
7) Lichtgolvenbuis
8) Lekbak
9) Behandel de lekbak

59.2 Bedieningspaneel en display



CASO LOGIC Menu 1.0
Weergave van het menu-overzicht, de programmakeuze en informatie over de actuele instellingen en het kookproces.

Pauze/stop: Om het kookprogramma tijdelijk te onderbreken of alle vorige instellingen te verwijderen.

Menukeuze pijltjestoetsen, voor de menukeuze, kookprogramma's en de instelling van tijd en gewicht.

Start: Drukken om het kookprogramma te starten.

Deuropener: Drukken om de deur te openen.

59.3 Veiligheidsvoorzieningen

59.3.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat



⚠VORSICHT

Gevaar door hete oppervlakte!

Boven aan de achterkant bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

► De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!
► Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

59.3.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

⚠VORSICHT

Gevaar door microgolven!

Is deze veiligheidsinrichting defect of wordt deze veiligheidsinrichting vermeden, dan bent u en zijn ook anderen blootgesteld aan microgolven

► Het apparaat niet gebruiken als de veiligheidsschakelaar defect is.

► Deze veiligheidsinrichting niet buiten werking stellen.

59.4 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

60Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠WARNUNG

► Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

60.1 Basis van het magnetron koken

- De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.
- Sorteer de te bereiden etenswaren zorgvuldig. Plaats de dikste stukken op de rand van de vorm.
- Dek het gerecht tijdens het koken af. Een deksel verhindert spatten en draagt bij tot een gelijkmatig garen/verhitten.
- Tijdens het verwarmen dient u het gerecht meermaals om te draaien, anders te leggen of om te roeren, zodat uw een gelijkmatige temperatuurverdeling krijgt.

- Eventueel aanwezige kiemen in het gerecht worden alleen bij een voldoende hoge temperatuur (>70°C) en bij een voldoende lange tijd (>10 min.) gedood.
- Levensmiddelen met vaste huid of schaal zoals tomaten, worsten, schilaardappelen en aubergines meermaals prikken ofwel inkerven, zodat ontstane damp ontsnappen kan en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.
- Eieren zonder schaal mogen alleen dan in de magnetron opgewarmd worden, wanneer er in het vel van de eierdooier van tevoren meermaals geprikt is. De eierdooier kan anders na het verwarmen met hoge druk naar buiten spuiten.
- Verleg gerechten zoals gehaktballetjes na de helft van de kooktijd van boven naar beneden en van het midden tot aan de uiterste rand.

60.2 Soorten gebruik

Het apparaat kan op verschillende manier gebruikt worden. De volgende opsomming geeft de mogelijkheden van gebruik van het apparaat aan:

◆ Gebruik “Magnetron”

Dit gebruik is geschikt voor normaal verhitten van gerechten.

◆ Gebruik "lichtgolven-grill"

Deze stand is geschikt voor het gelijkmatig en snel opwarmen van voedsel.

◆ Gebruik "magnetron en lichtgolven-grill"

Deze stand is geschikt als u tegelijkertijd met de magnetron en met lichtgolven wilt koken.

Combinatie 1

In deze stand werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% met lichtgolven.

Combinatie 2.

In deze stand werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% met lichtgolven.

◆ Gebruik “Kookprogramma’

Bij dit gebruik kan het kookprogramma uit 6 verschillende menu’s uitgekozen worden.

60.3 Aanwijzingen magnetron kookgerei

Het ideale materiaal voor magnetronkookgerei is dusdanig gemaakt, dat de microgolven doorgelaten worden en de energie kan doordringen in de vormen, zodat de gerechten opwarmen.

Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:
Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:

- ► Microgolven kunnen niet door metaal.Gereedschap uit metaal en kookgerei met metalen ornamenten dienen daarom niet gebruikt te worden.
- ► Gebruik bij het koken in de magnetron geen producten uit recycling papier, omdat hierin kleine metaalfragmenten kunnen zitten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- ► Gebruik bij voorkeur rond of ovaal kookgerei in plaats van vierkant of rechthoekig, omdat voedsel in de hoeken er toe neigt oververhit te raken.
- ► Smalle stroken aluminiumpapier kunnen gebruikt worden om kwetsbare delen tegen overmatig verhitten te beschermen. Gebruik niet te veel folie en houdt een afstand van crica 2,5 cm. aan tussen het folie en de zijkanen van het apparaat.
- ► Gebruik geen aluminiumfolie bij gebruik van de magnetronfunctie of bij combinaties met de magnetron (zie tabel).

De volgende tabel dient als houvast bij de keuze van het juiste kookgerei:

Kookgerei	Magnetron	Magnetronen lichtgolven-grill	Combinatie
Hittebestendig glasservies	✓	✓	✓
Niet hittebestendig glasservies	✘	✘	✘
Hittebestendig keramisch servies	✓	✓	✓
Magnetronbestendige kunststofvormen	✓	✘	✘
Keukenpapier	✓	✘	✘
Metaalblik	✘	✓	✘
Voetstuk uit metaal	✘	✓	✘
Aluminiumfolie en - vormen	✘	✓	✘

* Magnetron+ Lichtgolven-grill

60.4 Deur openen/sluiten

◆ **Deur openen**

Druk op de knop deur openen om de deur van het apparaat te openen. Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken

HINWEIS Tip

► Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoopte hitte te laten ontsnappen.

◆ **Deur sluiten**

Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma na drukken op de knop **Start** voortgezet.

60.5 Sound aan-/uitzetten



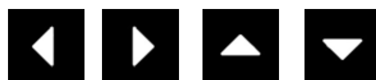
Druk drie seconden lang op de knop **Pauze/stop**, om het geluid (pieptoon) in of uit te schakelen.

In het display ziet u bovenaan rechts een luidsprekersymbool wanneer het geluid is ingeschakeld. Dit is doorgestreept wanneer het geluid uit staat.

60.6 Reactivering

Het apparaat heeft een automatische uitschakeling.
Als het netsnoer is aangesloten, opent u de deur naar het apparaat te activeren.
In de standby-modus, schakelt het apparaat zichzelf uit na 48 uur. Om het apparaat te activeren, opent u de deur. Als het apparaat is meer dan 24 uur uitschakelt, moet u de klok opnieuw instellen.

61Bediening van het menu

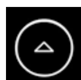




U kunt normaal gesproken met de **pijltjestoetsen** de menu-overzichten bedienen, en tijd en hoeveelheid instellen.

Via de **Start-knop** kunt u uw keuze dan bevestigen.

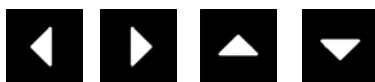
In de submenu's krijgt dan het veld "OK" witte rand en u bevestigt dit door te drukken op de Start-knop. Via het veld "terug" gaat u terug naar het vorige scherm.



Met de toets**Pauze/stop** of het veld "pauze" kunt u het programma en de keuze onderbreken. Druk nogmaals op de knop **Pauze/stop** en u gaat terug in het menu-overzicht, menuniveau één.

61.1 Menu-overzicht





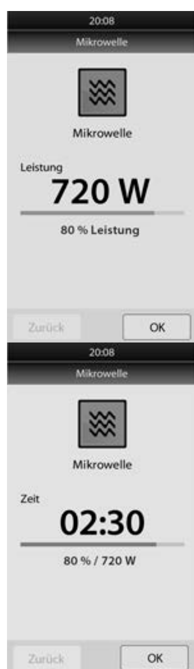
Op het eerste menuniveau kunt u het gewenste kookmenu met de pijltjestoetsen selecteren.

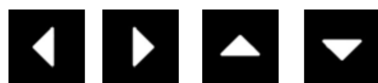


Bevestig uw keuze met de **Start-knop.**

U komt in het menuniveau twee, bijvoorbeeld: Menu magnetron.

61.2 Menu magnetron







Stel het gewenste vermogen in met de pijltjestoetsen.

Bevestig uw keuze door **Start.**

Stel de gewenste tijd (0-95 minuten) in met de pijltjestoetsen. Onder de tijdaanduiding ziet u de daarvoor ingestelde vermogensstand.



Bevestig uw keuze met **Start.** Het gekozen kookprogramma begint.

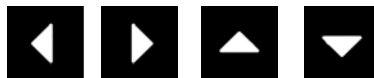
Tijdens het koken ziet u de gekozen instellingen.

Display	Watt	Vermogen		Gebruik
900W	900	100 %	hoog	Snel gaar koken en opwarmen
810W	810	90 %		Koken en opwarmen van gevoelige gerechten
720W	720	80 %		
630W	630	70 %	gemiddeld-hoog	Opwarmen van een kleine hoeveelheid gevoelige gerechten
540W	540	60 %		

450W	450	50 %	gemiddeld	bij lage hitte doorkoken
360W	360	40 %		
270W	270	30 %	gemiddeld/laag/ ontdooien	Snel ontdooien
180W	180	20 %		Ontdooien van gevoelige gerechten
90W	90	10 %	Laag	Warm houden
0W	Laag			Warm houden

61.3 Menu ontdooien





Stel het gewicht (100g - 2.300g) van het gerecht dat moet worden ontdooid in met de pijltjestoetsen.



Bevestig uw keuze met **Start.** Het gekozen kookprogramma begint.



Het ontdooiingsprogramma stopt na 2/3 van de tijd, zodat u het voedsel door kunt roeren. Via **Start** kunt u daarna het programma voortzetten.

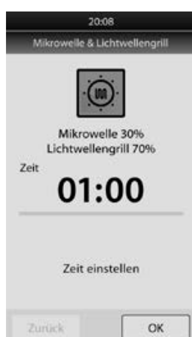
61.4 Menu lichtgolven-grill & combinatie



Kies het menu lichtgolven-grill & combinatie.

Kies het gewenste submenu uit.

Voorbeeld: **Magnetron 30 % en grill 70 %**





Stel de gewenste tijd in met de pijltjestoetsen.



Bevestig uw keuze met **Start.** Het gekozen kookprogramma begint.

61.5 Menu's hoofdmenu's/magnetronmenu's



Kies het gewenste submenu.

Voorbeeld: Magnetron menu's

61.5.1 Menu (1) rijst



Voorbereiding:

Doe 150 g rijst in een schaal of leg een 150g rijstzakje in een schaal. Voeg volgens de instructies van de producent water toe en zet de schaal in het apparaat.



Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 2 minuten

61.5.2 Menu (2) verse groente en menu (8) maïs

Voorbereiding:



U heeft per 100 g verse groenten/maïs 2-3 eetlepels water nodig. Doe de groeten in een schaal en verdeel het water over de groente.





Stel het gewenste gewicht in met de pijltjestoetsen en bevestig met **Start.**



Het programma stopt na 2/3 van de tijd, zodat u het voedsel om kunt roeren. Via **Start** kunt u daarna het programma voortzetten.

61.5.3 Menu (3) tagliatelle en menu (9) tortellini



Met deze menu's kunt u 500 g gekookte tagliatelle/tortellini opwarmen.



Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 3 minuten.

61.5.4 Menu (4) pap





Met dit menu kunt u 190 g pap opwarmen. Doe de pap a.u.b. in een kommetje.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 45 seconden.

HINWEIS Bemerking

Roer de pap goed. Controleer steeds de temperatuur van het voedsel, in het bijzonder wanneer **u voedingsmiddelen of vloeistoffen voor baby's** opwarmen.

61.5.5 Menu (5) vis



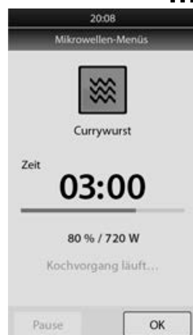


Met dit menu kunt u 90 g vis opwarmen.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 3 minuten.

61.5.6 Menu (6) curryworst, menu (7) kant-en-klaargerecht en menu (10) hot dog



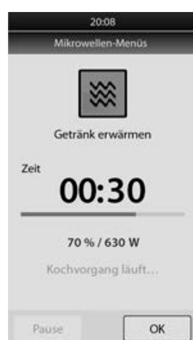


Met deze menu's kunt u kant-en-klaarmaaltijden (220g), curryworst (kant-en-klaarmaaltijd 220g) of hot dogs (kant-en-klaargerecht 220g) opwarmen.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 3 minuten.

61.5.7 Menu (11) drinken opwarmen





Met dit menu kunt u een glas drinken (220ml) opwarmen.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 30 seconden.

61.5.8 Menu (12) hamburger



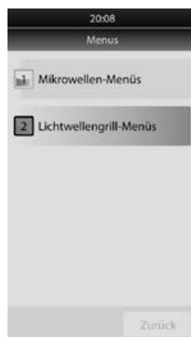
Met dit menu kunt u een hamburger (kant-en-klaarmaaltijd 150g) opwarmen.



Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 2 minuten.

61.6 Menu's-hoofdmenu's/lichtgolven-grill-menu's



61.6.1 Menu (1) broodje (vers deeg)



Met dit menu kunt u 4-5 broodjes (vers deeg) bakken. Gebruik daarvoor het meegeleverde grillrooster.



Bevestig de keuze met **Start.**



Het programma stopt na 2/3 van de tijd, zodat u de broodjes kunt omdraaien. Via **Start** kunt u daarna het programma voortzetten.

Kookduur: 12 minuten.

61.6.2 Menu (2) roulade en menu (6) goulash



Met deze menu's kunt u roulades of goulash (kant-en-klaarmaaltijd 460g) opwarmen.



Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 3 minuten.

61.6.3 Menu (3) eend klassiek





Met deze menu's kunt u een kant-en-klaarmaaltijd eend klassiek (400g) opwarmen.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 3 minuten.

61.6.4 Menu (4) kip zoet-zuur





Met deze menu's kunt u een kant-en-klare maaltijd kip zoet-zuur (375g) opwarmen.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 3:30 minuten.

61.6.5 Menu (5) spareribs





Met deze menu's kunt u een kant-en-klaarmaaltijd spareribs (750g) opwarmen.

Bevestig de keuze met **Start.**

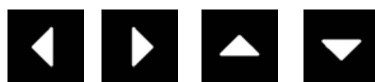
Kookduur: 5:00 minuten.

61.7 Menu's gaar koken van gevoelige gerechten

61.7.1 Menu (1) tofu



Met dit menu kunt u 100g-300g tofu opwarmen.





Stel het gewenste gewicht in met de pijltjestoetsen en bevestig met **Start.**

61.7.2 Menu (2) puree





Met dit menu kunt u 190 g puree opwarmen.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 45 seconden.

61.7.3 Menu (3) pasta





Met dit menu kunt u 500 g pasta opwarmen.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 2 minuten.

61.8 Menu's diepgevroren voedsel

De diepvriesmenu's werken met een combinatie van 55% magnetron en 45% lichtgolven-grill.

61.8.1 Menu (1) pizza





Met dit menu kunt u 335 g diepgevroren pizza bakken.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 12 minuten.

61.8.2 Menu (2) American pizza





Met dit menu kunt u 460g diepgevroren American pizza bakken.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 14 minuten.

61.8.3 Menu (3) lasagne





Met dit menu kunt u 400g diepgevroren lasagne bakken.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 11 minuten.

61.8.4 Menu (4) goulash-schotel





Met dit menu kunt u 250g diepgevroren goulash koken.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 6 minuten.

61.9 Menu's soepen

61.9.1 Menu (1) soepblikken (klein) en menu (3) crèmesoep





Met deze menu's kunt u een klein blik sop (400g) of een crèmesope (400g) opwarmen. Giet de soep daarvoor eerst in een schaal.

Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 3 minuten.

61.9.2 Menu (2) Soepblikken (groot)





Met deze menu's kunt u een groot soepblik (800g) opwarmen. Giet de soep daarvoor eerst in een schaal.

Bevestig de keuze met **Start.**

kookduur: 5 minuten.

61.10 Menu's babyvoeding

61.10.1 Menu (1) melk opwarmen, menu (2) melkpap en menu, menu (3) groentepuree en menu (4) worteltjespuree (5) gerstepap





Met deze menu's kunt u 190g melk, melkpap, 190g groentepuree of worteltjespuree, of gerstepap opwarmen.

Doe de pap a.u.b. in een kommetje.

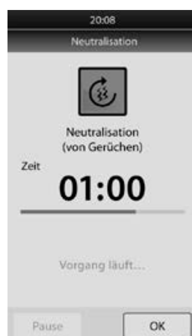
Bevestig de keuze met **Start.**

Kookduur: 45 seconden.

HINWEIS Bemerking

De melk a.u.b. goed schudden. Roer de puree goed door. Controleer altijd de temperatuur van het eten, in het bijzonder wanneer u **voedingsmiddelen of vloeistoffen voor baby's** verhit.

61.11 Neutralisatie (van geuren)





Met dit menu kunt u geuren in de kookruimte neutraliseren.

Bevestig de keuze met **Start.**

Duur: 1 minuut.

61.12 Sterilisatie





Met dit menu kunt u vaatwerk of bijvoorbeeld babyflessen steriliseren.

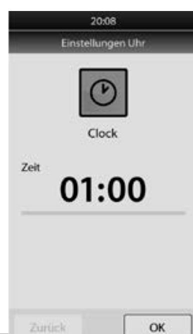
Voorbeeld: Sterilisatie lichtgolven-grill

Bevestig de keuze met **Start.**

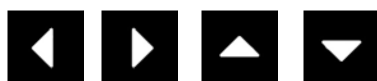
duur: 1 minuut.

61.13 Klok/timer

61.13.1 Instellingen klok

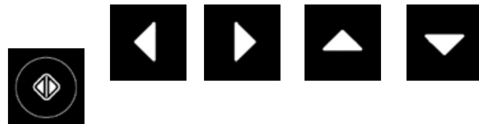


Druk op **Start,** tot de uurweergave knippert.





Stel met de pijltjestoetsen de uurweergave in en bevestig met **Start.**



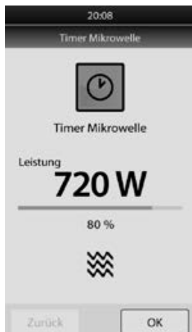


Stel dan met de pijltjestoetsen de minutenweergave in en bevestig met **Start.**

Bevestig dan het veld "terug" met **Start.**

61.13.2 Instellingen timer

61.13.2.1. Timer magnetron



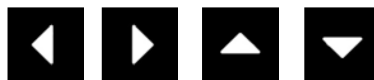


Stel het gewenste vermogen in met de pijltjestoetsen.



Bevestig uw keuze door **Start.**



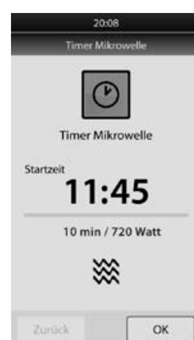


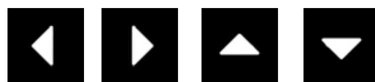
Stel de gewenste kookduur in met de pijltjestoetsen.



Bevestig uw keuze door **Start.**

Start-tijd instellen:







Stel met de pijltjestoetsen de uurweergave in en bevestig met **Start.**



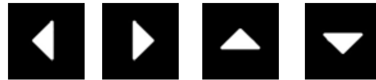
Stel dan met de pijltjestoetsen de minutenweergave in en bevestig met **Start.**



De timer loopt af totdat de gewenste starttijd is bereikt.

61.13.2.2. Timer lichtgolven-grill en timercombinatie





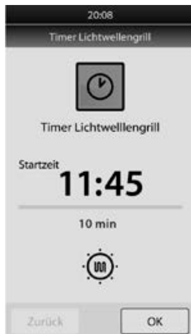


Stel de gewenste kookduur in met de pijltjestoetsen.

Bevestig uw keuze door **Start.**

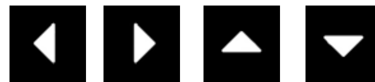
Start-tijd instellen:







Stel met de pijltjestoetsen de uurweergave in en bevestig met **Start.**

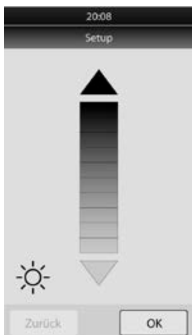


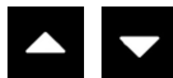


Stel vervolgens met de pijltjestoetsen de minutenweergave in en bevestig met **Start.**

61.14Menu setup

61.14.1 Menu helderheid



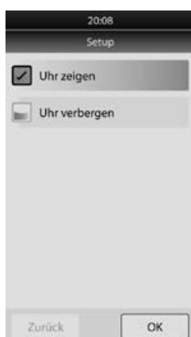


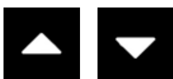


Stel met de pijltjestoetsen de gewenste helderheid in.

Bevestig uw keuze door **Start.**

61.14.2 Menu schermbeveiliging



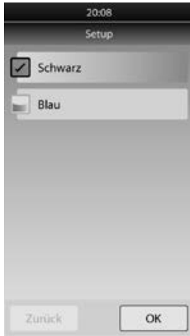


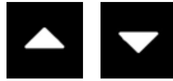
U kunt met de pijltjestoetsen tussen de twee schermbeveiligingen kiezen. Of u laat de klok weergeven of verbergt deze en toont dan afbeeldingen van gerechten als schermbeveiliging.



Bevestig uw keuze door **Start.**

61.14.3 Menu achtergrond





U kunt met de pijltjestoetsen tussen een blauwe en zwarte achtergrond kiezen.



Bevestig uw keuze door **Start.**



61.14.4 Menu oorspronkelijke instellingen



Met dit menu kunt u de oorspronkelijke instellingen van het apparaat terugzetten.

Bevestig uw keuze door **Start.**

62 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

62.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ► De oven moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden oven heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ► Schakelt u de oven vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ► De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ► Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke

verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.

- ► Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ► Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ► Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

62.2 Reiniging

◆ Binnenkant en binnenkant deur

- Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gemorste en door spetteren ontstane maaltijdresten met een vochtige doek van de wanden aan de binnenkant. Bij sterke vervuiling van de oven kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.
- Veeg de deur, het raam en de deurdichtingen met een vochtige doek af, om zo door spetteren en morsen ontstane maaltijdresten te verwijderen. Maaltijdresten aan de deurdichting kunnen er toe leiden dat de deur niet meer goed sluit en dat daardoor microgolven vrijkomen.
- Veeg de neergeslagen damp op de ovendeur met een vochtige doek af. Dit kan het geval zijn als het apparaat in een zeer vochtige omgeving gebruikt is en is normaal.
- Luchtjes kunt u uit de oven verwijderen door een kopje water te vullen met sap en schil van een citroen, het vervolgens in een magnetronbestendige schotel te gieten en dan vijf minuten in de magnetron stand te koken. Veeg de oven daarna grondig met een zachte doek droog.
- Laat na reiniging de binnenkant van de ovendeur open, totdat het apparaat droog is.

◆ Voorkant en bedieningspaneel

- Reinig de voorkant van het apparaat en het bedieningspaneel met een zachte, licht vochtige doek.
- Let er op dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Gebruik om het te reinigen een zachte, vochtige doek.

HINWEIS Tip

- ► Laat de ovendeur open om te voorkomen dat het apparaat per vergissing wordt ingeschakeld.

◆ **Buitenkant**

- De oppervlakte aan de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek reinigen.
- De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met een in de handel gebruikelijk r.v.s. reinigingsmiddel onderhouden worden.

- **Grillrooster en ovenbodem**

- Het grillrooster met regelmatig worden verwijderd en gereinigd. Was het grillrooster in een warme zeepoplossing of in de afwasmachine.
- Veeg de ovenbodem met een mild schoonmaakmiddel schoon. Bij sterke vervuiling van de ovenbodem kan er een mild schoonmaakmiddel worden gebruikt.

63Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

63.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.

▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

63.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het gekozen programma start niet	Apparaatdeur niet gesloten	▸ Apparaatdeur sluiten
	Stekker niet in stopcontact	▶ ▸ Stekker in stopcontact doen
	Zekering niet ingeschakeld	▶ ▸ Zekering inschakelen
Gerecht na afloop van de	Tijd ofwel vermogen verkeerd	▸ Tijd en vermogen

ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden.	gekozen	opnieuw instellen ▸ Het gebeuren herhalen
Het apparaat functioneert, maar de binnenverlichting niet	Binnenverlichting kapot	Binnenverlichting door Servicedienst laten repareren
Tijdens inschakeling van de magnetron ontstaan niet normale geluiden	Gerechten met aluminium afgedekt	Aluminiumfolie verwijderen
	Het servies bevat metaal en er ontstaan vonken	▶ Adviezen gebruik servies lezen
De tijd in het display klop niet	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen

VORSICHT

▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

64 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.
In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.

▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

65 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

66 Technische gegevens

Apparaat	Magnetron en lichtgolven-grill
Naam	MLG 23 Touch black
Model	G90W23MSP-WD
Artikel nr.	3030
Aansluitgegevens	230-240 V, 50 Hz
Vermogensopname	1400 W (Magnetron)
	850 W (Lichtgolven-Grill)
Standby	≤ 1 W
Magnetron uitgangsvermogen	900 W
Optimale frequentie	2450 MHz
Afmetingen buitenkant	310 × 508 x 376 mm
Afmetingen binnenkant	214 x 332 x 346 mm
Ovencapaciteit	23 Liter
Netto gewicht	16,7 kg